

LES IMPACTS DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE
DE SYNERGIE 138

Par
Marine Martal

Sous la direction d'Étienne Angers

Essai présenté au Centre universitaire de formation en environnement et développement durable en vue de
l'obtention du grade de maîtrise en environnement (M. Env.)

MAÎTRISE EN ENVIRONNEMENT
UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Mai 2021

SOMMAIRE

Mots-clés : économie circulaire, sécurité alimentaire, insécurité alimentaire, stratégie d'économie circulaire, Synergie 138, système alimentaire

L'objectif principal de cet essai est d'analyser l'ensemble des stratégies d'économie circulaire dans les projets qui ont pour but d'améliorer la sécurité alimentaire sur le territoire de Synergie 138. Pour cela, dans un premier temps, la situation alimentaire au Québec et sur les territoires de Charlevoix, de la Côte-Nord, de la Haute-Côte-Nord et de Manicouagan est détaillée. Ensuite, les liens entre l'économie circulaire et l'alimentation sont expliqués. Ainsi, le lectorat comprend en quoi ce modèle économique peut avoir des impacts sur la sécurité alimentaire.

Dans un deuxième temps, trois études de cas sont faites afin d'avoir une base solide sur laquelle appuyer cet essai. Les trois projets sont la coopérative du Grenier Boréal, la Table bioalimentaire de la Côte-Nord et la Laboratoire Vivant de Baie-Saint-Paul. Grâce à une grille d'évaluation créée pour cet essai, les trois projets bénéficient d'une analyse complète de leurs performances concernant leurs actions en sécurité alimentaire en prenant en compte les stratégies d'économie circulaire mises en place. Cela permet de voir l'impact de l'économie circulaire sur les projets de sécurité alimentaire. Après chaque analyse de projet, un tableau récapitule les stratégies d'économie circulaire utilisées.

Enfin, la dernière étape est la formulation des recommandations. Celles-ci s'appuient sur l'analyse de la situation alimentaire sur le territoire de Synergie 138 et sur les données des trois projets. Elles sont inspirées d'exemples innovants au Québec et en France. Elles ont pour but d'être facilement répliquables. Chacun des projets bénéficie de recommandations qui lui sont spécifiques.

La rédaction de l'essai a été rendue possible grâce aux Sociétés d'aide aux collectivités impliquées dans Synergie 138. C'est à travers ce réseau de contacts que les organismes étudiés ont été approchés. Ainsi, les analyses dépendent fortement des données que les chargés de projets m'ont fournies. Les recommandations découlent des informations obtenues lors des rencontres visant à remplir la grille d'évaluation. Elles ont un volet très pratique, car un des objectifs de l'essai est que les chargés de projet puissent les mettre en place pour favoriser la sécurité alimentaire sur le territoire.

REMERCIEMENTS

Je remercie Annick Thiboutot, directrice générale de la SADC Côte-Nord, Suzie-Michelle Perron, directrice générale de la SADC Manicouagan, Marie-Christine Perron, directrice générale de la SADC Haute-Côte-Nord, ainsi que Pascal Harvey, ancien directeur général, et Nadia Morin, directrice générale de la SADC Charlevoix pour l'opportunité de réaliser mon essai au sein de Synergie 138. Je remercie Barbara Morneau, Édith Corbeil et Monica Breton pour leur soutien et leurs précieux conseils, tout au long de ma réflexion.

Barbara et Annick, je souhaite vous remercier spécifiquement de m'avoir donné la chance de faire mon stage au sein de la SADC Côte-Nord et de m'avoir formé.

Je remercie toutes les personnes qui ont pris le temps de s'entretenir avec moi pour partager leurs informations et spécifiquement Marc Normand, directeur de la Table Bioalimentaire, Charles Kavanagh, bénévole au Grenier Boréal ainsi qu'Étienne Berthold et Julie Nadeau, chargés de projet pour le Laboratoire Vivant. Sans eux, je n'aurais pu analyser de projets concrets.

Je tiens à remercier Étienne Angers, mon directeur d'essai, pour le temps qu'il m'a accordé, ses commentaires pertinents, et sa confiance dans mon travail.

Je souhaite aussi remercier Judith Vien du temps qu'elle a pris pour répondre à toutes mes questions, pour m'aider dans ma progression et me soutenir tout au long de ma maîtrise.

Enfin, je remercie ma mère, mon frère et mes grands-parents de m'avoir autant soutenue lors de mon parcours scolaire. C'est grâce à eux que je peux être fière de terminer ma maîtrise. Alors, merci pour votre amour, vos encouragements, et d'avoir cru en moi.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
1. MISE EN CONTEXTE	3
1.1 L'insécurité alimentaire	3
1.1.1 Définition et enjeux de l'insécurité alimentaire	3
1.1.2 L'insécurité alimentaire au Québec.....	4
1.1.3 L'insécurité alimentaire sur le territoire de Synergie 138	6
1.2 Le système alimentaire	8
1.2.1 Le système alimentaire conventionnel	8
1.2.2 Les systèmes alimentaires alternatifs	9
1.3 Présentation de l'économie circulaire en lien avec la sécurité alimentaire	10
1.3.1 Les liens entre l'économie circulaire et l'alimentation	11
1.3.2 Les points forts et les points faibles de l'économie circulaire dans le secteur de l'alimentation.....	14
2. ANALYSE DES STRATÉGIES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LES PROJETS ÉTUDIÉS	16
2.1 Présentation de la méthodologie	16
2.1.1 Les projets sélectionnés.....	16
2.1.2 La collecte de données	18
2.1.3 Méthodologie de l'analyse des stratégies d'économie circulaire dans les projets pour lutter contre l'insécurité alimentaire	20
2.1.4 Construction de la grille d'évaluation	21
2.2 Analyse des possibilités d'utiliser l'économie circulaire dans le cadre de la sécurité alimentaire sur le territoire de synergie 138.	31
2.2.1 Le Grenier Boréal.....	32
2.2.2 La Table Bioalimentaire.....	39
2.2.3 Le Laboratoire Vivant	45
3. RECOMMANDATIONS	50
3.1 Recommandations générales concernant la sécurité alimentaire et l'économie circulaire.....	50
3.1.1 L'accessibilité physique	50
3.1.2 L'accessibilité financière.	52
3.1.3 La disponibilité des aliments.....	54
3.2 Recommandation par projets	55
3.2.1 Le Grenier Boréal.....	56
3.2.2 La Table Bioalimentaire.....	58
3.2.3 Le Laboratoire Vivant	64
CONCLUSION	69
RÉFÉRENCES	70

ANNEXE 1 - LES DÉTERMINANTS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (tiré de : Chénier, 2019b).....	77
ANNEXE 2 - L'ÉCONOMIE LINÉAIRE	79
ANNEXE 3 - L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE	80

LISTE DES FIGURES ET DES TABLEAUX

Figure 1.1	Pyramide d'impacts populationnels des interventions en matière de sécurité alimentaire.....	6
Figure 1.2	L'économie circulaire dans la filière alimentaire.....	13
Figure 2.1	Dimension sociale	23
Figure 2.2	Dimension écologique.....	25
Figure 2.3	Dimension économique.....	27
Figure 2.4	Dimension culturelle	28
Figure 2.5	Dimension éthique.....	30
Figure 2.6	Dimension gouvernance	31
Figure 2.7	Dimension sociale - Grenier Boréal	33
Figure 2.8	Dimension écologique - Grenier Boréal.....	34
Figure 2.9	Dimension économique - Grenier Boréal	35
Figure 2.10	Dimension culturelle - Grenier Boréal	36
Figure 2.11	Dimension éthique - Grenier Boréal.....	37
Figure 2.12	Dimension gouvernance - Grenier Boréal	38
Figure 2.13	Résultats dimensions - Grenier Boréal	38
Figure 2.14	Dimension sociale - Table Bioalimentaire	40
Figure 2.15	Dimension écologique - Table Bioalimentaire	41
Figure 2.16	Dimension économique - Table Bioalimentaire	42
Figure 2.17	Dimension culturelle - Table Bioalimentaire	42
Figure 2.18	Dimension éthique - Table Bioalimentaire.....	43
Figure 2.19	Dimension gouvernance - Table Bioalimentaire	44
Figure 2.20	Résultats dimensions - Table Bioalimentaire	45
Figure 2.21	Dimension sociale - Laboratoire Vivant.....	46
Figure 2.22	Dimension écologique - Laboratoire Vivant	47
Figure 2.23	Dimension économique - Laboratoire Vivant	47
Figure 2.24	Dimension culturelle - Laboratoire Vivant.....	48
Figure 2.25	Dimension éthique - Laboratoire Vivant.....	48
Figure 2.26	Dimension gouvernance - Laboratoire Vivant	49
Figure 2.27	Résultats dimensions - Laboratoire Vivant	49
Tableau 1.1	Les facteurs de l'insécurité alimentaire.....	5
Tableau 1.2	Les stratégies d'économie circulaire.....	11
Tableau 1.3	Les bénéfices de l'économie circulaire sur le système agroalimentaire.....	15
Tableau 2.1	Les stratégies de circularité du Grenier Boréal	38
Tableau 2.2	Les stratégies de circularité de la Table Bioalimentaire.....	45

Tableau 2.3	Les stratégies de circularité du Laboratoire Vivant.....	50
Tableau 3.1	Recommandations – Accessibilité physique.....	52
Tableau 3.2	Recommandations – Accessibilité financière	53
Tableau 3.3	Recommandations disponibilité des aliments	55
Tableau 3.4	Recommandations et priorités – Dimension sociale – Grenier Boréal.....	56
Tableau 3.5	Recommandations et priorités – Dimension écologique – Grenier Boréal	57
Tableau 3.6	Recommandations et priorités – Dimension économique – Grenier Boréal	58
Tableau 3.7	Recommandations et priorités – Dimension sociale – Table Bioalimentaire.....	59
Tableau 3.8	Recommandations et priorités – Dimension écologique – Table Bioalimentaire	60
Tableau 3.9	Recommandations et priorités – Dimension économique – Table Bioalimentaire	61
Tableau 3.10	Recommandations et priorités – Dimension culturelle – Table Bioalimentaire.....	62
Tableau 3.11	Recommandations et priorités – Dimension éthique – Table Bioalimentaire	62
Tableau 3.12	Recommandations et priorités – Dimension gouvernance – Table Bioalimentaire	63
Tableau 3.13	Recommandations et priorités – Dimension sociale – Laboratoire Vivant.....	65
Tableau 3.14	Recommandations et priorités – Dimension écologique – Laboratoire Vivant.....	66
Tableau 3.15	Recommandations et priorités – Dimension économique – Laboratoire Vivant.....	67
Tableau 3.16	Recommandations et priorités – Dimension gouvernance – Laboratoire Vivant.....	68

LISTE DES ACRONYMES, DES SYMBOLES ET DES SIGLES

3RV	Réduire à la source, Réutiliser, Recycler et Valoriser
ADEME	Agence de la transition énergétique
DSI	Développement Social Intégré de Charlevoix
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
GADD	Grille d'analyse du développement durable
GES	Gaz à effet de serre
INSPQ	Institut national de santé publique du Québec
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
MRC	Municipalité régionale de comté
ONU	Organisation des Nations Unies
RECYC-QUÉBEC	Société québécoise de récupération et de recyclage
SADC	Société d'aide au développement des collectivités

LEXIQUE

Autonomie alimentaire	L'autonomie alimentaire suppose une prise en charge individuelle et collective visant l'accessibilité à une nourriture de qualité et à un meilleur contrôle du système alimentaire qui ne peut se faire sans une démarche d'éducation populaire. (Regroupement des cuisines collectives du Québec, 2015)
Circuit court	Un mode de commercialisation des aliments incluant au plus un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. (Brisebois et Audet, 2018)
Commerce alimentaire	Commerce tels que les supermarchés et les épiceries, les dépanneurs, les magasins d'alimentation spécialisés (ex : boucherie), où il est possible de se procurer des aliments variés et frais. (MAPAQ, 2015)
Consommation responsable	Mode de consommation de produits et de services qui prend en compte le respect de l'environnement physique, social et économique. (Recyc-Québec, 2019)
Désert alimentaire	Présence d'aucun commerce alimentaire dans un rayon de 16 kilomètres en milieu rural et 1 kilomètre en milieu urbain.
Économie circulaire	« Système de production, d'échange et de consommation visant à optimiser l'utilisation des ressources à toutes les étapes du cycle de vie d'un bien ou d'un service, dans une logique circulaire, tout en réduisant l'empreinte environnementale et en contribuant au bien-être des individus et des collectivités. » (Pôle québécois de concertation sur l'économie circulaire, 2019)
Insécurité alimentaire	État dans lequel se trouve un citoyen, « lorsque la disponibilité d'aliments sains et nutritifs, ou la capacité d'acquérir des aliments personnellement satisfaisants par des moyens socialement acceptables, est limitée ou incertaine ». (Gouvernement du Québec, s.d)
Organismes communautaires	Groupe, dans une communauté, qui mène des activités bénévoles ou sans but lucratif, dans le domaine de la santé et des services sociaux. (Gouvernement du Québec, 2021a)

Recyclage	Utilisation d'une matière récupérée dans un procédé industriel à la place d'une matière neuve. La matière récupérée est alors réintroduite dans un cycle de production, et sera transformée en un nouveau produit. (Recyc-Québec, 2019)
Réduction à la source	Action permettant de prévenir ou de réduire la génération de résidus lors de la conception, de la fabrication, de la distribution et de l'utilisation d'un produit. (Recyc-Québec, 2019)
Réemploi	Utilisation répétée d'un produit ou d'un emballage sans modification de son apparence ou de ses propriétés. (Recyc-Québec, 2019)
Résilience	La résilience correspond à la capacité d'un système à absorber un choc et à se réorganiser tout en conservant essentiellement les mêmes fonctions. [13] Appliqué à une société humaine, le concept de résilience peut s'entendre comme son aptitude à recouvrer un fonctionnement permettant d'assurer les besoins essentiels de la population, après avoir été soumise à un choc. (Les Greniers d'Abondance, s.d.a)
Sécurité alimentaire	Disponibilité et accès physique et économique à des aliments sains et frais, et la stabilité des trois critères mentionnés. (FAO, 2008)
Souveraineté alimentaire	La souveraineté alimentaire fait référence à la capacité d'un État de définir sa propre politique agricole et alimentaire. Celle-ci doit correspondre aux intérêts de sa population et répondre à ses besoins. (Réseau pour une alimentation durable, s.d)
Symbiose industrielle	« Réseau d'organisation (entreprises, municipalité, organismes d'économie sociale, etc.), maillée entre elles par des échanges de matières, d'eau, d'énergie ou de ressources matérielles et humaines ». (Centre de transfert technologique en écologie industrielle, 2013)
Système alimentaire	« Réseau interdépendant d'acteurs localisés dans un endroit précis (état, région, pluriétatique) qui participent au flux de biens et services visant la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs consommateurs, ou groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la région donnée ». (Rastoin et Gherzi, 2010)

Valorisation

Procédés qui permettent d'obtenir des produits utiles ou de l'énergie à partir de matières résiduelles. (Québec circulaire, s.d)

INTRODUCTION

L'alimentation est un besoin fondamental de l'humain. C'est d'ailleurs le deuxième objectif de développement durable de l'ONU (Organisation des Nations Unies): « éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable » (ONU, s.d). Depuis 2015, le nombre de personnes souffrant de la faim dans le monde augmente. Environ 690 millions de personnes ne mangent pas à leur faim ou vivent dans une situation d'insécurité alimentaire (Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO), 2020). La situation actuelle de la pandémie de COVID-19 a de fortes probabilités d'assombrir encore plus le portrait. En effet, elle entraînerait 135 millions de personnes supplémentaires dans l'insécurité alimentaire (World Food Programme, 2020).

Cette situation n'est pas propre aux pays en développement. Au Québec 8 % des citoyens sont en situation d'insécurité alimentaire (Gouvernement du Canada).¹ Or, c'est une province, dans un pays développé, où des citoyens vivent dans des déserts alimentaires ou en situation d'insécurité alimentaire. Cet essai va s'intéresser particulièrement aux régions de la Côte-Nord, la Haute-Côte-Nord, de Charlevoix, de la Côte-de-Beaupré, de l'Île d'Orléans et de la Manicouagan, qui font partie de Synergie 138.

Synergie 138 représente l'alliance des SADC (Société d'aide au développement des collectivités) mentionnées ci-dessus². Elle vise à stimuler l'efficacité économique et l'innovation par l'économie circulaire. Le but est que les entreprises faisant partie du projet repensent leur développement économique de manière à optimiser leur rentabilité. Elles sont accompagnées pour vendre leurs ressources non optimisées. Elles parviennent alors à établir une façon de produire plus rentable et efficace grâce aux synergies entre entreprises.

L'enjeu de la sécurité alimentaire prend de plus en plus d'ampleur au Québec, surtout depuis le début de la pandémie de COVID-19. Ainsi, beaucoup de projets ayant pour but de mettre fin à l'insécurité alimentaire se développent actuellement. Toutefois, ils ne prennent pas tous en compte l'économie circulaire alors que ce modèle économique pourrait les aider à développer des projets qui n'engloberaient pas seulement l'accès à l'alimentation, mais qui prendrait aussi en compte la distribution d'aliments locaux, produits par des agriculteurs de la région et où les résidus générés à chaque étape trouvent des débouchés pour être valorisés. Ces exemples sont des façons de mettre en œuvre les stratégies d'économie circulaire, qui seront décrites dans le chapitre 1.

Par conséquent, les liens entre la sécurité alimentaire et l'économie circulaire sont intéressants à étudier. Ainsi, cet essai a pour objectif d'analyser l'ensemble des stratégies d'économie circulaire dans les projets qui ont pour but d'améliorer la sécurité alimentaire sur le territoire de Synergie 138. Pour répondre à cet objectif, l'essai suivra une question spécifique : « par quels moyens les stratégies d'économie circulaire peuvent-elles améliorer la sécurité alimentaire sur le territoire de Synergie 138 ? ».

¹ La dernière mise à jour a été faite en 2012.

² Les territoires de Charlevoix, de la Côte-de-Beaupré, de l'île d'Orléans font partie de la SADC de Charlevoix.

Pour répondre à la problématique, l'objectif et la question spécifique, une approche qualitative va être utilisée. Trois projets ont été sélectionnés pour des études de cas. Les données sont collectées grâce à de l'observation participante. Le premier projet est celui de la coopérative le Grenier Boréal. Ici, les données seront collectées grâce à des entrevues téléphoniques. Une visite sur le terrain a été effectuée. Cela permet d'analyser les stratégies d'économie circulaire mises en place dans un territoire éloigné, au sein d'une coopérative qui vise à améliorer la sécurité alimentaire. Le deuxième projet est celui de la Table bioalimentaire de la Côte-Nord. Cette organisation met en place des actions afin de favoriser l'achat de produits locaux par les consommateurs. L'observation des échanges entre les participants des ateliers de discussion, animés par la Table bioalimentaire, permet d'analyser les interactions entre les différents acteurs du milieu, soit les organismes de concertation, les producteurs, les transformateurs, les restaurateurs, et les commerçants. Le dernier projet est celui d'un Laboratoire Vivant à Baie-Saint-Paul. Le Laboratoire Vivant en est au stade de la réflexion et de la planification. Il est dirigé par Étienne Berthold, professeur agrégé au Département de géographie de l'Université Laval et directeur de l'Institut Hydro-Québec en environnement, développement et société. Le projet vise à mettre en valeur le patrimoine social des Petites Franciscaines de Marie à travers l'agriculture urbaine et l'action collective.

Ensuite, ces trois projets sont analysés grâce à une grille d'évaluation, inspirée de la Grille d'Analyse de Développement Durable (GADD) (Villeneuve et al, 2016), afin de répondre aux principes de l'économie circulaire. Puis des recommandations sont formulées.

Les sources utilisées seront tirées de rapports gouvernementaux, de livres universitaires, d'articles scientifiques, de revues de presse, de rapport d'associations et d'essais. Elles seront majoritairement en français puisque l'essai se focalise sur le Québec. Les sources se situeront principalement entre 2016 et 2020 afin d'avoir des données actuelles et de travailler sur des analyses récentes. Certains articles scientifiques peuvent être plus anciens lorsque ce sont des études théoriques sur les notions utilisées.

L'essai se découpe en trois chapitres. Ainsi, dans un premier temps, la mise en contexte explique les enjeux de la sécurité alimentaire et de l'économie circulaire au Québec et sur le territoire de Synergie 138. Ensuite, le deuxième chapitre expose la méthodologie utilisée pour analyser les trois projets, puis ceux-ci sont étudiés. Enfin, la dernière partie présente des recommandations globales sur la sécurité alimentaire et l'économie circulaire et des recommandations spécifiques sur les trois projets étudiés.

1. MISE EN CONTEXTE

Le premier chapitre de cet essai définit l'insécurité alimentaire de façon générale, puis celle-ci est analysée au Québec et sur le territoire de Synergie 138. Ensuite, un portrait du système alimentaire conventionnel et alternatif est établi afin de comprendre pourquoi les systèmes alternatifs sont plus performants pour lutter contre l'insécurité alimentaire. Enfin, l'économie circulaire est expliquée, puis analysée dans le cadre de l'alimentation. Cette mise en contexte sur les enjeux de sécurité alimentaire et l'économie circulaire permet de comprendre comment les projets sont analysés (chapitre 2), et pourquoi les recommandations données sont pertinentes (chapitre 3).

1.1 L'insécurité alimentaire

Dans cette partie, l'insécurité alimentaire est définie et les enjeux qui lui sont associés sont expliqués. Un portrait de la situation est établi pour le Québec et pour le territoire couvert par Synergie 138. Cela permet de comprendre pourquoi c'est un enjeu important aujourd'hui et pour les prochaines années.

1.1.1 Définition et enjeux de l'insécurité alimentaire

L'insécurité alimentaire s'oppose à la sécurité alimentaire. La FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) définit³ la sécurité alimentaire de la façon qui suit :

« La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. »

Cette définition entraîne l'établissement de quatre dimensions qui, si elles sont toutes présentes, assurent la sécurité alimentaire. Celles-ci sont la disponibilité physique des aliments, l'accès économique et physique des aliments, l'utilisation des aliments et la stabilité des trois dimensions précédentes dans le temps. Si une de ces dimensions est absente, la sécurité alimentaire n'est plus assurée. (FAO, 2008) La disponibilité physique des aliments se réfère à la présence d'aliments en quantité suffisante dans les épiceries. Au contraire, l'accès économique et physique des aliments correspond à la capacité des personnes à acquérir les aliments disponibles. L'utilisation fait référence à la capacité des citoyens d'avoir un régime alimentaire adéquat, de façon à satisfaire leurs besoins nutritionnels. Enfin, la stabilité est un élément qui met l'accent sur le fait que les trois premiers critères doivent être remplis en tout temps pour éviter une situation d'insécurité alimentaire. (FAO, 2007)

Il existe deux types d'insécurité alimentaire selon la FAO : chronique et transitoire. L'insécurité alimentaire chronique est présente sur le long terme. C'est le résultat de périodes prolongées de pauvreté. L'insécurité alimentaire transitoire, quant à elle, est temporaire. Elle se déclenche généralement lorsqu'il y a une diminution soudaine de la capacité à

³ Définition de 1996, établie lors du Sommet mondial de l'alimentation.

produire des aliments ou à les importer, ce qui empêche les citoyens de satisfaire leurs besoins nutritionnels. (FAO, 2008)

Étant donné que cet essai se concentre sur le Québec, il est essentiel d'étudier la définition de la sécurité alimentaire du Gouvernement du Québec. Ainsi, pour ce dernier, dans un premier temps, tous les citoyens doivent avoir, à tout moment, les moyens physiques et économiques d'accéder à une alimentation suffisante. Ensuite, les aliments doivent être produits et distribués d'une façon qui respecte l'environnement. La consommation et la production des aliments doivent reposer sur des valeurs sociales ; chacun peut acquérir des aliments ; ceux-ci sont satisfaisants sur le plan nutritionnel et acceptable sur les plans personnels et culturels et les aliments sont produits d'une manière qui respecte la dignité humaine. Enfin, la sécurité alimentaire est garantie par un accès à une information simple, fiable et objective afin que les citoyens puissent choisir leurs aliments de façon éclairée. (Gouvernement du Québec, s.d)

Ainsi, au Québec, la sécurité alimentaire comprend aussi le respect de l'environnement dans la production et la distribution des aliments, le respect de valeurs sociales, culturelles et de la dignité humaine et l'accès à une information de qualité. L'ajout de ces éléments à la définition de la FAO donne un portrait complet de ce que doit être la sécurité alimentaire.

1.1.2 L'insécurité alimentaire au Québec

Dans cette sous-partie, la situation d'insécurité alimentaire au Québec est analysée. Les statistiques sur l'insécurité alimentaire sont présentées, puis les causes de cette dernière sont analysées, et enfin, la pyramide d'impacts populationnels des interventions en matière de sécurité alimentaire est étudiée pour comprendre l'effet des actions concernant la sécurité alimentaire.

Les études sur l'insécurité alimentaire ont, dans un premier temps, surtout concerné les pays du Sud, pour y analyser les niveaux et les types d'insécurité alimentaire, les causes, les solutions possibles ainsi que l'évolution de ces questions. Au Canada, c'est au début des années 1980 que les problèmes alimentaires sont pris au sérieux, du fait de la crise économique qui touche le pays. Cependant, contrairement aux prévisions, l'insécurité alimentaire ne diminue pas avec le retour d'une économie stable et le recours à l'aide alimentaire augmente. (Doyon et Klein, 2019)

Selon l'INSPQ (Institut National de Santé Publique du Québec) (2013), « 45,5 % de la population québécoise habite dans un secteur offrant un faible accès aux commerces d'alimentation ». Ce chiffre montre que l'insécurité alimentaire est très répandue au Québec. De plus, 5,7 % de la population habite dans ce que l'on appelle un désert alimentaire (Institut National de Santé Publique du Québec, 2013). En milieu urbain, un secteur ayant un faible accès aux commerces alimentaires est une zone où les supermarchés sont situés à plus d'un kilomètre de la résidence du citoyen. En milieu rural, cette distance est fixée à 16 kilomètres. Dans la littérature, la délimitation de ces distances varie en fonction des auteurs. Par exemple, en milieu urbain, l'United States Department of Agriculture (USDA) fixe la distance à 1,6 kilomètre, Algert et collab. (2006) ont utilisé 0,8 km et d'autres utilisent 500 mètres⁴. L'INSPQ (2013)

⁴ Références données dans le rapport de l'INSPQ, 2013.

a choisi, comme d'autres auteurs, de fixer le seuil à 1 kilomètre, car cette distance peut être parcourue à pied en 15 minutes. Les personnes sans moyens de transport peuvent donc y accéder facilement. En milieu rural, le seuil retenu est de 16 kilomètres, car en général, les citoyens possèdent un véhicule motorisé pour se déplacer. De plus, un désert alimentaire est défini comme étant « un secteur qui offre un faible accès aux commerces alimentaires et qui se situe dans le quintile le plus élevé de la défavorisation matérielle » (INSPQ, 2013).

L'insécurité alimentaire est un enjeu de santé publique. En effet, une mauvaise alimentation a des conséquences néfastes sur la santé (décès prématurés, dégradation de la qualité de vie, maladies...). (MAPAQ, 2020a) Ainsi, le gouvernement du Québec a pour objectifs de favoriser l'accès physique à une saine alimentation dans les communautés défavorisées ou isolées géographiquement et d'améliorer la qualité nutritive des aliments dans la province. (Gouvernement du Québec, 2016)

Selon Doyon et Klein (2019), huit facteurs causent l'insécurité alimentaire. Ceux-ci sont répertoriés dans le tableau 1.1 ci-dessous. Chaque facteur est accompagné d'une courte définition ou d'une explication de ce qu'il sous-entend. De plus, dans une situation d'insécurité alimentaire, ces facteurs peuvent se combiner.

Tableau 1.1 Les facteurs de l'insécurité alimentaire (tiré de : Doyon et Klein, 2019, p4)

Facteurs de l'insécurisation alimentaire	Explications
Inaccessibilité physique aux aliments	Accéder à des aliments permettant une saine alimentation sans avoir à parcourir une distance qui rendrait l'accès trop onéreux.
Précarité financière	Difficultés financières ou faiblesses des revenus qui empêchent les citoyens d'acheter des aliments de qualité.
Vulnérabilité sociosanitaire	État de santé (âge, maladies, problèmes psychosociaux) et composition familiale (familles nombreuses, monoparentalité) qui accentuent l'inaccessibilité aux aliments.
Décalage et les changements culturels	Fais référence aux habitudes et préférences alimentaires des citoyens. L'insécurité alimentaire est causée par les connaissances insuffisantes des citoyens des ressources alimentaires existantes et de leur utilisation et/ou de l'inadéquation entre les aspirations des personnes et l'offre alimentaire existante.
Contraintes politiques et institutionnelles	Cadres administratifs et réglementaires qui réglementent la façon de cultiver et de se procurer des aliments (possibilité de faire un potager devant sa maison ou non, d'exercer une activité traditionnelle comme la pêche ou la chasse, d'acquérir une terre agricole...).
Insalubrité alimentaire	Hygiène et conditions de production, conservation et transformation des aliments.
Perte des ressources productives	Détournement des terres agricoles pour d'autres usages ; détournement de l'eau vers des usages non agricoles...
Changement et variabilité climatiques	Le secteur agricole est responsable d'une grande partie des émissions de gaz à effet de serre (GES), mais il doit aussi composer avec les changements et la variabilité climatique.

Dans le but d'intervenir efficacement pour instaurer et maintenir la sécurité alimentaire, Chénier (2019b) a travaillé sur une pyramide d'impacts populationnels des interventions en matière de sécurité alimentaire, qui est présenté à la

Figure 1.1. La pyramide démontre que l'impact d'une intervention en matière de sécurité alimentaire sur les citoyens varie en fonction du niveau d'action visé (individuel, collectif intermédiaire ou collectif structurel). Il apparaît que les actions les plus efficaces sont celles menées au niveau collectif. Au contraire, les actions qui visent les individus ont des impacts plus limités, car elles nécessitent de rejoindre tous les citoyens individuellement. L'Annexe 1 présente les déterminants individuels, collectifs intermédiaires et collectifs structurels.

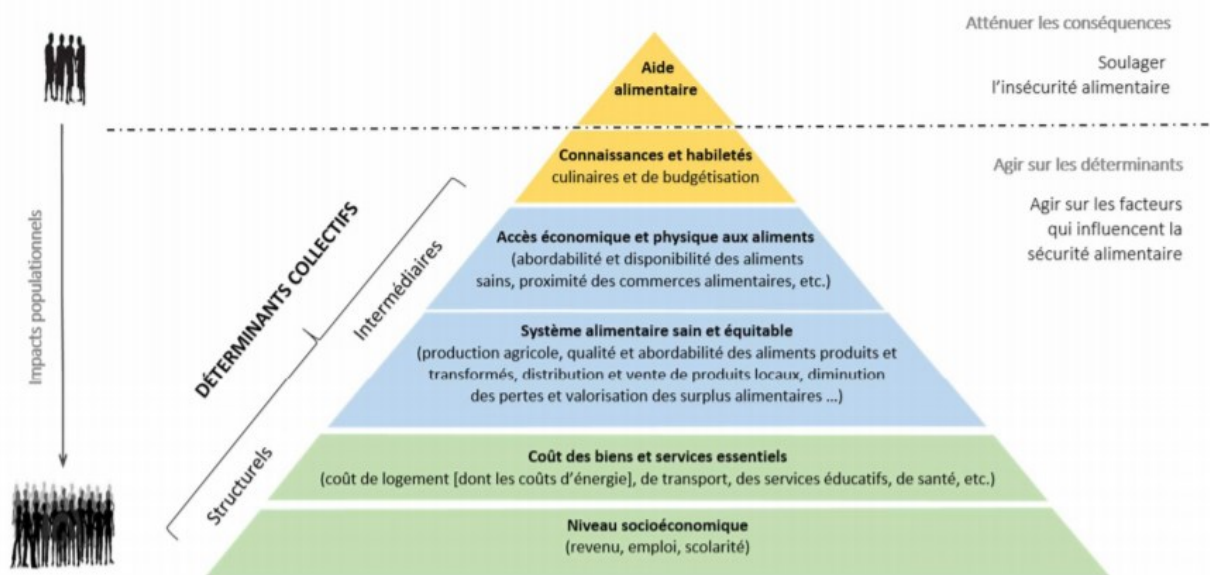


Figure 1.1 Pyramide d'impacts populationnels des interventions en matière de sécurité alimentaire (tiré de Chénier, G., 2019a)

1.1.3 L'insécurité alimentaire sur le territoire de Synergie 138

Le territoire couvert par Synergie 138 s'étend de Charlevoix, l'île d'Orléans et la Côte-de-Beaupré jusqu'à la Basse-Côte-Nord. Ces différentes régions n'ont pas les mêmes enjeux en termes de sécurité alimentaire. Par exemple, Charlevoix est une région plus agricole et moins isolée que la Côte-Nord.

Sur la Côte-Nord, l'insécurité alimentaire est criante. En Minganie, un seul supermarché est présent et se situe à Havre-Saint-Pierre. Dans plusieurs villages, il n'y a donc tout simplement pas de commerce d'alimentation (hors dépanneurs et petites épiceries), ce qui fait que beaucoup d'habitants de cette MRC (Municipalité régionale de comté) doivent se déplacer en voiture pour se nourrir. Le manque de transport en commun aggrave l'insécurité alimentaire puisque dans la région des citoyens n'ont pas de voiture. Enfin, la sécurité alimentaire n'est pas assurée du fait des longs trajets que doit parcourir la nourriture avant d'être mise en vente dans une épicerie de la région. La fraîcheur des aliments dépendant de la livraison, les produits frais ne le sont plus quand ils arrivent et les produits acheminés jusqu'à ces

villages sont souvent peu variés. L'hiver, cette situation précaire est accentuée lorsque l'unique bateau qui dessert la région est bloqué ou lorsque la seule route (route 138) est fermée. (Doyon et Klein, 2019)

Ainsi, selon un reportage de Radio-Canada, l'approvisionnement des commerces alimentaires est l'enjeu le plus important. Dans un premier temps, cela s'explique par le coût des transports. En effet, en Minganie, le coût d'un panier alimentaire est environ 20 % plus cher que dans le reste du Québec. Le prix du transport a des répercussions importantes sur le prix des aliments. Par exemple, la viande est plus chère par rapport aux autres régions. En effet, dans l'unique épicerie de Natashquan, le prix de 800 grammes de viande rouge était à 15 \$ alors que dans les grands centres, il est à 10,50 \$. Le problème est identique pour le lait, qui est 16 % plus cher par rapport au reste de la province. De plus, en 2009, le pourcentage de famille à faible revenu en Minganie était de 11,7 %, ce qui est plus haut que la moyenne de la Côte-Nord (9,7 %) et que la province (9,8 %). La Basse-Côte-Nord vit la même situation. (Brunette, 2019)

Dans un deuxième temps, l'insécurité alimentaire s'explique aussi par l'absence de divers moyens de transport. Ainsi l'hiver lorsque la route est coupée, peu d'options sont disponibles pour s'approvisionner. Une seule compagnie de bateau dessert toute la côte. Cependant, cette solution n'est pas la meilleure puisque le trajet est long, ce qui a des répercussions sur la fraîcheur des aliments et leurs prix. Par conséquent, les commerces alimentaires ont des produits, mais leur qualité et leurs prix diffèrent du reste du Québec et placent les habitants de cette région en situation d'insécurité alimentaire. (Brunette, 2019)

Sur le territoire de Charlevoix, d'après Vicky Desruisseaux⁵, l'insécurité alimentaire est principalement due à des faibles revenus, pouvant survenir suite à la perte d'un emploi. La chargée de projet pour le Développement Social Intégré de Charlevoix (DSI)⁶ explique que la pandémie de COVID-19 a eu beaucoup d'impact sur la sécurité alimentaire. En effet, avant la pandémie environ 100 paniers par mois étaient distribués aux familles démunies tandis que 120 paniers sont donnés depuis le début de la pandémie. Un pic a été atteint pendant la période des fêtes de fin d'année où 184 paniers ont été distribués. Charlevoix n'est pas un territoire éloigné comme la Côte-Nord. Cependant, ce n'est pas non plus une région où se trouve des métropoles donc les prix des produits alimentaires sont plus élevés que dans les grandes villes. Ainsi, une des actions du DSI est de mobiliser les bénévoles pour aller chercher des denrées alimentaires dont les épiceries se départissent pour les donner. L'organisation facilite aussi les maillages entre les acteurs du système alimentaire. (Charlevoix Social, 2021)

En Haute-Côte-Nord, les facteurs causant l'insécurité alimentaire sont la saisonnalité des emplois, la pauvreté, le niveau de diplôme et l'approvisionnement. En effet, selon Odette Bélanger⁷, conseillère au développement des communautés, dans la population active (26-54 ans), 25 % des habitants de la MRC de la Haute-Côte-Nord sont sans diplôme et 75 % sont diplômés d'études professionnelles. Ainsi, l'insécurité alimentaire dans cette région s'explique

⁵ Entrevue effectuée sur Zoom (février 2021).

⁶ Le DSI est une alliance territoriale regroupant des partenaires d'horizons variés tels que des municipalités, des organismes du secteur économiques, de l'éducation, de l'intégration socioprofessionnelle et de la santé et des organisations communautaires. (Charlevoix Social, 2021)

⁷ Entrevue par Zoom (février 2021).

plus par la scolarité que par le niveau de revenu. Concernant l'approvisionnement en denrées alimentaires, la Haute-Côte-Nord est aussi une région en difficulté. Une grande partie du territoire subit des prix plus élevés en raison des coûts de transport. La faible densité de population et l'éloignement de celle-ci des grands centres rendent l'approvisionnement encore plus difficile, notamment lorsque les citoyens n'ont pas de voiture.

1.2 Le système alimentaire

Dans cette partie, les systèmes alimentaires conventionnels et alternatifs sont étudiés. En effet, la sécurité alimentaire dépend du système alimentaire, c'est pourquoi, il est important de l'analyser.

Un système alimentaire comprend tout une chaîne de valeur allant de la production jusqu'à la gestion des déchets, incluant, la transformation des aliments, leur distribution et leur consommation. Tous les acteurs sont liés et interagissent. (Carsjens, 2015) Le système alimentaire est défini comme :

« un réseau interdépendant d'acteurs localisés dans un endroit précis (état, région, pluriétatique) qui participent au flux de biens et services visant la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs consommateurs, ou groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la région donnée » (Rastoin et Ghersi, 2010).

1.2.1 Le système alimentaire conventionnel

Le système alimentaire conventionnel est caractérisé par une recherche constante d'augmentation de la production, ce qui passe par la mécanisation et l'agrochimie. Or cette façon de produire a de lourdes conséquences sur l'environnement. En effet, l'agriculture intensive nécessite beaucoup d'espace, ce qui entraîne une déforestation importante, notamment dans les pays du Sud. Les pesticides et les engrais se diffusent dans l'air et dans les sols, ce qui participe à l'extinction de la biodiversité. Les méthodes agricoles utilisées aujourd'hui sont responsables de la dégradation des sols, ce qui les expose aux intempéries, à l'érosion et les rendent moins productifs. (Larouche, 2018, et Vivre en Ville, s.d)

Le système alimentaire conventionnel a aussi des conséquences sur l'économie et la santé. Sur le plan économique, les grandes entreprises agricoles se sont consolidées, mais beaucoup de petites fermes ont disparu⁸. Ainsi, depuis 50 ans, le Québec a perdu environ 70 % de ses fermes, mais celles qui restent sont devenues très importantes. (Vivre en Ville, s.d) De plus, les aliments du Québec sont en concurrence avec les produits importés, qui sont souvent moins chers, ce qui entraîne un rapport de force défavorable aux producteurs. Enfin, l'importance des grands distributeurs alimentaires, qui s'approvisionnent sur les marchés internationaux et qui peuvent supporter les coûts de transport, fait que le marché est difficilement accessible pour les petits producteurs. (Vivre en Ville, s.d)

⁸ D'autres statistiques concernant l'évolution de l'agriculture sont disponibles dans le Recensement sur l'agriculture (2016), à cette adresse : <https://www.statcan.gc.ca/fra/ra2016>

Le système alimentaire actuel participe à pérenniser l'insécurité alimentaire. En effet, les supermarchés s'installent dans des pôles commerciaux, situés aux périphéries des grandes villes. Ainsi, les citoyens n'ayant pas de véhicule personnel dépendent du transport en commun, qui est parfois inexistant selon la taille de la ville la plus proche. Ces pôles commerciaux nuisent aux petits commerces alimentaires situés dans les centres des municipalités peu peuplées. Ils peinent à survivre faute de clients, et sont donc obligés de fermer leurs portes, accentuant la distance entre les lieux de résidence des citoyens et les commerces alimentaires pour les personnes ayant de la difficulté à se déplacer.

1.2.2 Les systèmes alimentaires alternatifs

Les systèmes alimentaires alternatifs redéfinissent les rapports entre producteurs et consommateurs. Par conséquent, d'autres concepts du système alimentaire conventionnel sont remis en cause comme les longues distances à parcourir entre lieu de production et de consommation, les conditions de production, l'homogénéité des produits, etc. (Deverre et Lamine, 2010) Au contraire, le système alimentaire alternatif repose sur les circuits courts, avec peu d'étape intermédiaire et de transformation, une agriculture extensive et biologique, la défense d'une juste rémunération pour les producteurs, etc. (Rollinde, 2019)

Dans un premier temps, les initiatives mises en place sont restées concentrées sur un marché de niche. L'enjeu était de créer des projets qui ont un modèle différent du système alimentaire conventionnel. (Rollinde, 2019) C'est dans les années 1990 et 2000 que les systèmes alimentaires alternatifs sont apparus comme de possibles solutions aux questions alimentaires (insécurité alimentaire, qualité nutritive des aliments, lieux de provenance des aliments). Les mouvements de consommateurs s'emparent alors de ces nouvelles initiatives. (Deverre, 2012)

Cependant, ces systèmes alternatifs sont contestés quant à leur capacité à assurer la sécurité alimentaire. En effet, les producteurs québécois travaillent en fonction des saisons et il peut y avoir de grandes irrégularités de volume produit d'une année à l'autre. (Deverre et Lamine, 2010)

Pour pallier ce problème, de plus en plus de projets de serre chauffée ou sous terre se mettent en place. Par exemple, l'entreprise les Jardins Vert-Croquant, à Sept-Îles, est actuellement en train de créer un espace intérieur de culture. Son but est de produire des aliments puis de les vendre localement. Les responsables du projet souhaitent promouvoir une agriculture locale et de proximité. Ils vont travailler avec la technologie des jardins rotatifs afin d'avoir un bon rendement ainsi que des aliments frais et de qualité tout au long de l'année. L'environnement dans lequel poussent les aliments est contrôlé : l'apport en eau et en lumière est réglé en fonction des besoins des plants, ce qui évite le gaspillage d'eau et d'énergie. Compte tenu de l'importance des épiceries présentes à Sept-Îles, l'insécurité alimentaire présente sur le territoire ne sera pas réduite par ce projet, notamment dans sa première phase. Par la suite, celui-ci pourra avoir des répercussions positives sur la sécurité alimentaire lorsque de gros volumes seront produits.

Au Québec, la Chaire de recherche de l'UQAM sur la transition écologique a élaboré une typologie des initiatives du système alimentaire alternatif. Dans un premier temps, les initiatives d'agriculture urbaine et de cueillette urbaine sont expliquées. Elles font référence à la culture maraîchère (ou non), en territoire urbain. C'est le cas des jardins collectifs, des jardins communautaires, des entreprises agricoles, ... Dans un deuxième temps, les circuits courts, la mise en

marché et l'approvisionnement sont étudiés. Ils permettent aux consommateurs d'accéder à des aliments sans passer par les lieux d'achats conventionnels (épiceries et supermarchés). Les circuits courts sont définis comme un mode de commercialisation des aliments incluant au plus un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Cependant, parfois, les projets de circuits courts sont saisonniers, ce qui ne permet pas de régler le problème de l'insécurité alimentaire. Pour contrer cela, certains producteurs s'approvisionnent chez des grossistes le reste de l'année pour continuer d'approvisionner leurs clients. Toutefois, ce ne sont plus forcément des produits locaux qui sont mis en vente. Parmi ces initiatives de circuits courts sont inclus les marchés de quartier, les programmes de jumelages, les initiatives de courtage, les initiatives d'échanges et les groupes d'achats. Concernant la transformation alimentaire, deux types d'initiatives sont couramment citées : les cuisines collectives et les initiatives de transformation des pertes et surplus alimentaire. Celles-ci ont pour objectif principal de réduire le gaspillage alimentaire et non l'insécurité alimentaire, qui est plutôt secondaire dans ce cadre. Enfin, la Chaire de recherche de l'UQAM sur la transition écologique ajoute deux types d'initiatives : les projets sociaux et les ateliers ainsi que la gestion des matières résiduelles. Les programmes, projets sociaux et ateliers visent à encourager l'action sociale, éduquer les citoyens concernant leur alimentation, mettre en relation les acteurs du système alimentaire pour favoriser le développement des producteurs locaux et l'accès aux aliments. (Brisebois et Audet, 2018)

Les potagers partagés de Charlevoix illustrent les initiatives de système alimentaire alternatif. Le projet a été lancé par le chantier sécurité alimentaire du Développement social intégré Charlevoix et est porté par des groupes de citoyens, des organismes et des municipalités. Le but est de contrer les déserts alimentaires grâce aux potagers. Ceux-ci permettent de nourrir les citoyens et de les sensibiliser à la question alimentaire. Les fruits, légumes et fines herbes qui y poussent sont cueillis gratuitement, ce qui permet aux citoyens démunis et vivant dans une situation d'insécurité alimentaire de bénéficier de ces aliments. Neuf potagers ont été lancés en 2019 réparties dans les villes de La Malbaie et de Baie-Saint-Paul. (Charlevoix Social, 2019)

1.3 Présentation de l'économie circulaire en lien avec la sécurité alimentaire

L'économie circulaire se définit comme un « système de production, d'échange, et de consommation visant à optimiser l'utilisation des ressources à toutes les étapes du cycle de vie d'un bien ou d'un service tout en réduisant l'empreinte environnementale et en contribuant au bien-être des individus et des collectivités » (Recyc-Québec, 2018). L'économie circulaire est généralement opposée à l'économie linéaire (Annexe 2 et 3) plutôt caractérisée par des phases d'extraction, de production, de consommation et de rejet (Conseil du Patronat du Québec et al, 2018). Au contraire, l'économie circulaire prend en compte le cycle de vie du produit fabriqué ou du service donné, contribue à augmenter l'efficacité des ressources utilisées et diminue les impacts négatifs sur l'environnement. Le fonctionnement de l'économie circulaire est analysé en Annexe 3.

1.3.1 Les liens entre l'économie circulaire et l'alimentation

L'économie circulaire se base sur douze stratégies : l'écoconception, la consommation et l'approvisionnement responsables, l'optimisation des opérations, l'économie collaborative, la location, l'entretien et la réparation, le don et la revente et le reconditionnement, l'écologie industrielle, le recyclage et le compostage, et la valorisation. (Québec Circulaire, s.d) Le tableau 1.2 ci-dessous explique ces stratégies.

Tableau 1.2 Les stratégies d'économie circulaire (tiré de : Québec circulaire, s.d)

Stratégie d'économie circulaire	Définition
Écoconception	Prise en compte des impacts environnementaux potentiels dès la phase de conception du produit afin de les minimiser. L'écoconception permet de limiter l'utilisation de ressources vierges dans la fabrication du produit. Ici l'économie circulaire permet d'utiliser les ressources de façon optimale. Cela se traduit par exemple par la conception de produit répondant à plusieurs fonctions, à construire un produit durable dans le temps, privilégier les ressources renouvelables, recyclées.
Consommation et approvisionnement responsable	Démarche d'achat centré sur l'utilisation optimale des ressources afin de réduire la consommation de ces dernières. Cela passe par exemple par l'économie de fonctionnalité, la vente de produits reconditionnés, les maillages entre entreprises pour se partager les ressources.
Optimisation des opérations	Réduire la consommation des ressources naturelles lors des opérations. Cela permet de réduire les coûts d'approvisionnement. Les entreprises sont invitées à cibler les ressources à économiser et trouver des débouchés pour leurs rejets.
Économie collaborative	Stratégie qui permet de maximiser l'utilisation des biens et produits.
Location	La location permet de maximiser l'utilisation d'un bien et d'éviter les coûts d'achat d'un équipement utilisé occasionnellement.
Entretien et réparation	L'entretien et la réparation sont une des stratégies les plus connues de l'économie circulaire. Elles peuvent être faites par le consommateur, par des organismes spécialisés ou par les fabricants. Cette stratégie reste à optimiser car le prix de la réparation est souvent plus cher que l'achat d'un nouveau bien. L'attrait pour la nouveauté dû aux progrès technologiques rend aussi rapidement désuet le bien à réparer.
Don revente	Cette stratégie est très connue des consommateurs qui remettent en circulation des produits qu'ils n'utilisent plus mais qui sont toujours en bon état. Les diverses plateformes web d'échanges permettent de faciliter cette démarche.
Reconditionnement	Remettre un produit ou composant à l'état neuf. Le produit est contrôlé et certaines pièces sont changées pour permettre au produit de fonctionner comme neuf. La prise en compte de la fin de vie du bien est nécessaire pour mettre en place cette démarche.
Économie de fonctionnalité	Modèle d'affaire qui vend l'usage des produits. Le bien n'appartient pas au consommateur, ce qui permet au producteur de gérer la fin de vie de celui-ci.
Écologie industrielle	Optimiser l'utilisation des ressources par des entreprises situées sur un même territoire en mettant en place un écosystème d'échanges de flux de matières, d'énergie ou de ressources. Les sous-produits et les résidus sont alors mis en valeur et permettent de créer un nouveau marché.
Recyclage et compostage	Le recyclage est l'utilisation d'une matière récupérée en remplacement d'une matière vierge. L'économie circulaire favorise la mise en place de boucle de recyclage et les circuits courts. Le compost permet de ramener les matières organiques dans le sol afin de l'enrichir.
Valorisation	Procédés qui permettent d'obtenir des produits utiles ou de l'énergie à partir de matières résiduelles.

Dans le secteur alimentaire, l'économie circulaire permet la diffusion de pratiques qui favorisent l'autonomie et la résilience alimentaires des territoires. Selon l'ADEME (Agence de la transition énergétique) (2018), l'économie circulaire passe par sept piliers : l'approvisionnement durable, la consommation responsable, l'écoconception, l'allongement de la durée de vie des biens et services, l'écologie industrielle et territoriale, le recyclage et l'économie de la fonctionnalité. L'économie circulaire dans l'alimentation fonctionne en boucles courtes et locales. Ce système économique implique une collaboration et une communication importante entre les entreprises, organisations et consommateurs. (Girard et Keable, 2019)

La figure 1.2 ci-dessous, proposée par Recyc-Québec (Société québécoise de récupération et de recyclage) (2018), explique comment fonctionne l'économie circulaire dans la filière alimentaire. Cela passe par deux grandes étapes : repenser et optimiser. En effet, instaurer le modèle de l'économie circulaire dans la filière alimentaire demande de repenser la phase de la production, pour que celle-ci devienne plus durable. Comme décrit sur le schéma, cela passe par une agriculture durable, une optimisation des ressources, le choix d'aliments et d'intrants qui ont peu d'impact sur l'environnement, entre autres. Mais les producteurs ne sont pas les seuls responsables de l'implantation de l'économie circulaire. Les consommateurs doivent aussi agir, par exemple en planifiant leurs repas, en achetant des produits de saison et locaux, en conservant correctement leurs aliments pour éviter le gaspillage alimentaire etc... Enfin, la réglementation doit s'adapter à ces changements, ainsi qu'à ces nouveaux modes de production et de consommation.

Dans ce modèle, la production n'est pas indépendante du reste de la filière alimentaire. Ainsi, les étapes de la transformation des aliments, de leur distribution et de la consommation doivent être optimisées. Dans un premier temps, cela passe par une bonne utilisation des aliments et une lutte contre le gaspillage alimentaire. Ensuite, il faut donner une seconde vie aux aliments. Comme la figure 1.2, ci-dessous, l'explique, cela peut passer par le don ou la revente des surplus et des invendus pour l'alimentation animale, une deuxième transformation des aliments, et la valorisation des sous-produits. Enfin, la boucle se referme pour retourner à l'étape de la production grâce à la gestion des matières organiques. Celles-ci vont pouvoir retourner dans le sol par l'entremise du compostage ou de la biométhanisation.

L'économie circulaire dans la filière alimentaire

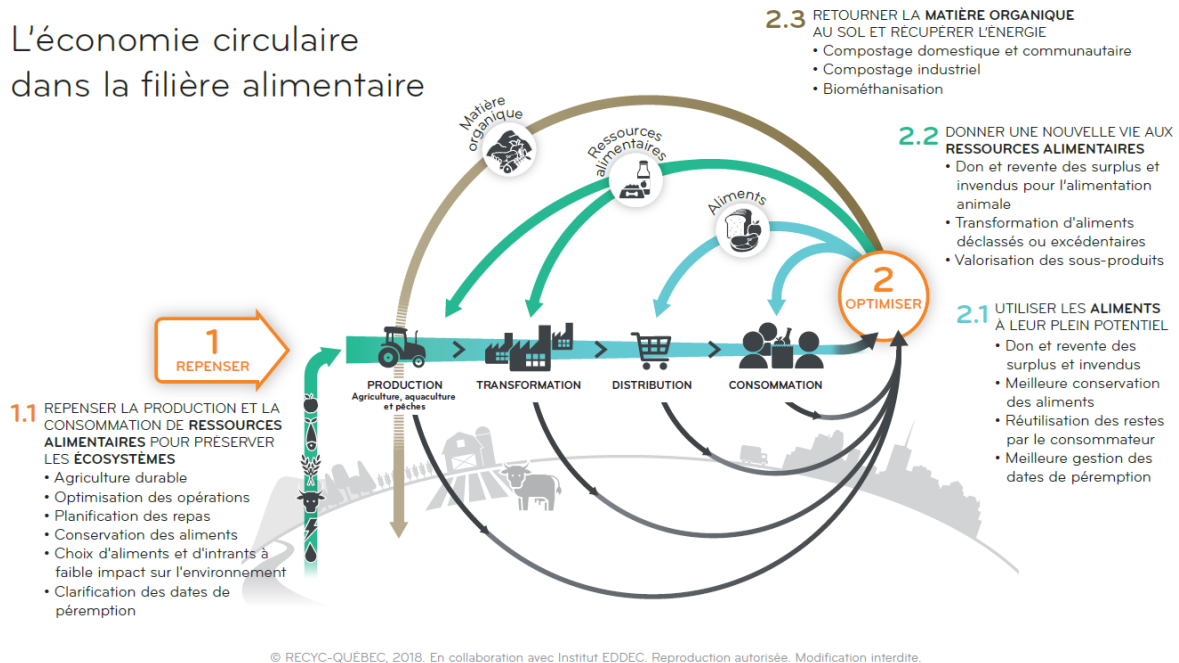


Figure 1.2 L'économie circulaire dans la filière alimentaire (tiré de : Recyc-Québec, 2018)

Différentes entreprises agissent déjà afin d'implanter ce modèle économique dans la société. Par exemple, l'entreprise Tricycle, à Montréal, élève des insectes destinés à la consommation humaine. Pour cela, ils utilisent des résidus alimentaires d'entreprises pour nourrir leurs insectes. Ils vont même jusqu'à donner une troisième vie aux aliments puisqu'ils travaillent en partenariat avec une coopérative qui fabrique des produits à partir des matières résiduelles de Tricycle. Ils referment la boucle de circularité en retournant dans le sol des engrais, issus du fumier engendré par les insectes. (Fortin, 2020, septembre) Par ailleurs, l'entreprise Loop Mission s'investit dans l'économie circulaire en créant des jus à partir de fruits et légumes encore bons, mais qui sont jetés (car non-respect de certains standards de taille, de forme, d'absence de taches, ...). Elle valorise ainsi tout ce qui est comestible. L'entreprise s'adapte en fonction des ingrédients qu'ils reçoivent. Il est possible de créer une recette éphémère pour écouler un aliment en particulier. (Poitras-Saulnier, 2020, septembre)

Les stratégies de circularité qui ont un impact plus important sur la sécurité alimentaire sont : la consommation et l'approvisionnement responsable, l'écoconception, l'optimisation des opérations, la valorisation, l'économie collaborative, et le don. L'économie circulaire permet concrètement de lutter contre l'insécurité alimentaire, car ces stratégies agissent plus souvent sur les facteurs causant cette problématique.

La consommation et l'approvisionnement responsable ont des impacts sur la sécurité alimentaire puisque les citoyens doivent avoir accès à des produits de qualité dans le but de bénéficier d'un régime alimentaire adéquat et qui satisfait les besoins nutritionnels. La qualité des aliments est un des déterminants collectifs qui influence la sécurité alimentaire. Avoir une nourriture de qualité c'est agir sur les déterminants de la sécurité alimentaire pour ne pas avoir à atténuer ses conséquences. La consommation et l'approvisionnement responsable impactent directement la santé des citoyens

et la protection de l'environnement. Concrètement, cela peut se mettre en place par l'approvisionnement direct au producteur, par l'établissement de marchés publics, et par des ateliers pour éduquer et sensibiliser les citoyens dès le plus jeune âge.

L'écoconception, dans le domaine de la sécurité alimentaire, fait référence à la prise en compte des impacts environnementaux de ce qui est produit. Cela passe par l'utilisation de la permaculture, la culture biologique, la conception des emballages dans lesquels sont vendus les aliments ou les repas d'aide alimentaire. Cette stratégie complète celle de la consommation et de l'approvisionnement responsable car des aliments produits dans le respect de l'environnement deviennent, dans la plupart des cas, des produits de qualité pour le consommateur.

L'optimisation des opérations permet de réduire l'utilisation de ressources vierges. C'est une stratégie très importante dans l'agriculture, car elle permet de réduire les coûts pour les entreprises qui produisent les aliments et de trouver des débouchés à leurs matières résiduelles. Concrètement, l'optimisation des opérations passe par la production et la vente d'aliments locaux, la gestion de l'énergie et de l'eau, etc. Par exemple, vendre des aliments dans une épicerie ou sur un marché public à proximité du lieu de production permet aux citoyens d'avoir un accès physique à ceux-ci. Il s'agit ici d'avoir un impact sur les déterminants collectifs de la sécurité alimentaire.

La valorisation permet de fabriquer de nouveaux produits ou de l'énergie grâce aux matières résiduelles. Dans le cadre de la sécurité alimentaire, il est possible de penser aux produits issus de la valorisation de matières organiques. Cela permet d'optimiser ses matières organiques grâce à la diminution des pertes et la valorisation des surplus alimentaire. Cette stratégie de circularité permet aussi d'agir sur les facteurs qui influencent la sécurité alimentaire, notamment les déterminants collectifs structurels, comme le montre la pyramide d'impacts populationnels des interventions en matière de sécurité alimentaire de Chénier (2019a).

La stratégie de l'économie collaborative agit aussi directement sur la sécurité alimentaire, et particulièrement sur les déterminants collectifs intermédiaires. L'économie collaborative vise à optimiser l'utilisation des biens et des services. Les organisations ayant l'économie collaborative au cœur de leur modèle d'affaires visent à répondre aux besoins de la société, et se mettent au service de la collectivité. Pour la sécurité alimentaire, les groupes d'achats sont particulièrement efficaces, car ils permettent à tous les participants de faire des économies significatives et de bénéficier de produits alimentaires de qualité. L'étude menée par Darío Enríquez (2018) démontre que les groupes d'achat font réaliser d'importantes économies aux citoyens.

Enfin, le don est très utile pour lutter contre l'insécurité alimentaire en agissant pour soulager une situation déjà présente, au contraire des autres stratégies d'économie circulaire qui agissent sur les déterminants. Les dons permettent une aide alimentaire directe aux populations dans le besoin, ce qui atténue les conséquences de l'insécurité alimentaire.

1.3.2 Les points forts et les points faibles de l'économie circulaire dans le secteur de l'alimentation

Les principaux bénéfices de l'économie circulaire en général sont assez connus. Le tableau 1.3 ci-dessous énumère ces derniers en prenant en compte spécifiquement le secteur agroalimentaire.

Tableau 1.3 Les bénéfices de l'économie circulaire sur le système agroalimentaire (tiré de : Synergie Québec, s.d)

Gains économiques	Gains environnementaux	Gains sociaux
Réduction du gaspillage.	Réduction de l'utilisation de produits chimiques.	Implication de toutes les parties prenantes.
Réduction des coûts d'approvisionnement en matières premières.	Préservation des ressources naturelles, des sols et de la biodiversité.	Création de nouveaux partenariats.
Réduction des coûts d'élimination des matières résiduelles.	Diminution des émissions de gaz à effet de serre.	Création et maintien d'emplois locaux.
Développement de nouveaux marchés.	Réduction de l'élimination des matières résiduelles.	Sensibilisation des citoyens à l'alimentation durable
Augmentation du potentiel d'opportunités d'affaires.	Réduction des risques de contamination.	Réduction des inégalités face à l'alimentation.

Le secteur de l'alimentation (et par conséquent de l'agriculture et de l'industrie bioalimentaire) est identifié comme ayant un fort potentiel de développement pour l'économie circulaire. Pour cela, les investissements doivent se concentrer sur l'adoption de pratiques agricoles régénératives, la valorisation des déchets organiques, le développement de l'agriculture urbaine et des sources de protéines alternatives et durables. (Girard et Keable, 2019)

Les symbioses industrielles sont une porte d'entrée à la mise en place de l'économie circulaire. Une symbiose industrielle se définit comme étant un « réseau d'organisation (entreprises, municipalité, organismes d'économie sociale, etc.), maillée entre elles par des échanges de matières, d'eau, d'énergie ou de ressources matérielles et humaines » (Centre de transfert technologique en écologie industrielle, 2013). Ces synergies permettent d'appliquer le principe des 3RVE (réduction, réemploi, recyclage, valorisation, élimination), l'objectif est d'éviter l'élimination des déchets. (Centre de transfert technologique en écologie industrielle, 2013)

Selon la Fondation Ellen MacArthur, l'économie circulaire peut engendrer de nombreux bénéfices économiques aux organisations de la filière agroalimentaire puisque leurs résidus sont souvent des sous-produits alimentaires, comme les pelures d'orange lors de la fabrication du jus. (Ellen MacArthur Foundation, 2013) La gestion de ces résidus pour en faire de nouvelles matières premières a pour conséquence d'augmenter les profits économiques. Par exemple, une symbiose a été créée par l'intermédiaire d'Économie circulaire Arthabaska-Érable, entre la microbrasserie Multi-Brasses et l'organisme de dépannage alimentaire Sécurité Alimentaire. La microbrasserie s'est lancée dans un projet de bière artisanale avec les surplus de pains récupérés par Sécurité Alimentaire. Cela a permis d'économiser 150 \$ par an, puisque le pain remplace un tiers de l'orge requis pour la fabrication de la bière. Les retombées positives de cet exemple d'économie circulaire ne sont pas seulement d'ordre économique. Cette symbiose a aussi permis de dévier de l'enfouissement 300 kg de déchets, et l'ensemble de la symbiose permet d'éviter l'émission de 25 kg de CO₂ par an. (Centre de transfert technologique en écologie industrielle, 2020)

Les effets sur l'environnement peuvent être plus importants lors de certaines symbioses. C'est le cas de la symbiose créée par l'intermédiaire de Synergie Montréal, entre Fermes urbaines Ô Plant et Blanc de gris — Champignon frais.

Ces deux entreprises offrent des produits frais à des restaurants montréalais. L'objectif de la symbiose était de mutualiser le transport des aliments, et par cela, optimiser le parcours de livraison. Ce partage de transport permet d'éviter l'émission de 1 000 kg de CO₂ par an. (Centre de transfert technologique en écologie industrielle, 2020)

2. ANALYSE DES STRATÉGIES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LES PROJETS ÉTUDIÉS

Dans ce chapitre, la méthodologie employée pour analyser les études de cas et les stratégies d'économie circulaire est décrite. Ensuite, trois projets (le Grenier Boréal, la Table Bioalimentaire, le Laboratoire Vivant) sont analysés précisément.

2.1 Présentation de la méthodologie

Dans cette partie, la méthodologie concernant le choix des projets, la collecte de données et la grille d'évaluation sont expliquées afin de comprendre la démarche employée pour l'analyse des stratégies d'économie circulaire.

2.1.1 Les projets sélectionnés

Trois projets sont étudiés dans cet essai : la coopérative du Grenier Boréal, la Table Bioalimentaire de la Côte-Nord et le Laboratoire Vivant de Baie-Saint-Paul. En ce qui concerne le Grenier Boréal et la Table Bioalimentaire, il est pertinent de les analyser, car ils se situent dans un territoire où l'insécurité alimentaire est très présente. Les responsables de ces projets ont la volonté d'agir sur l'accès à l'alimentation pour tous les citoyens. Ils ont déjà mis plusieurs actions en place et continuent de les développer. Ainsi, il est possible d'étudier les stratégies d'économie circulaire qu'ils utilisent dans la lutte contre l'insécurité alimentaire. Le Laboratoire Vivant n'a pas pour objectif premier de faciliter la sécurité alimentaire. Cependant, ces actions vont avoir des répercussions sur celle-ci et il est intéressant d'examiner un projet innovant et qui est encore peu développé au Québec. Les gestionnaires de projets du Laboratoire Vivant travaillent actuellement sur l'aspect collectif du projet. L'économie circulaire n'est pas, pour l'instant, une priorité à travailler pour eux, cependant, il n'est pas exclu qu'ils intègrent ce modèle économique plus tard.

Les trois projets sont décrits ci-dessous. Les responsables ont été contactés par courriel, puis des rencontres par Zoom ont eu lieu.

Le Grenier Boréal est une coopérative située à Longue-Pointe-de-Mingan sur la Côte-Nord, en Minganie. Sa mission est :

« de fournir du travail à ses membres par la production, la récolte, la transformation et la mise en marché des produits et services dans le domaine de l'agriculture et de l'agroforesterie, dans le respect des principes de développement durable. »

La Minganie est une région dans laquelle l'agriculture est difficile à développer. Ceci est dû au fait que, la plupart du temps, les conditions climatiques ne sont pas favorables à cette activité et que la région est éloignée des territoires agricoles et des centres de distribution alimentaire. Ainsi, le Grenier Boréal a un rôle important à jouer concernant la lutte contre l'insécurité alimentaire. (Doyon et Klein, 2019)

Le développement économique et social de la MRC de la Minganie est aussi une de leur préoccupation. Les objectifs de la coopérative sont de cultiver des produits agricoles ou agroforestiers en respectant l'environnement (grâce à la permaculture, à la plantation de semences régionales, à la culture sans intrant chimique...), de récolter les plantes en milieu naturel, de transformer leurs produits agricoles et agroforestiers, de favoriser les circuits courts, de faire de la sensibilisation et de l'éducation au développement durable et enfin d'offrir des services de consultation en agroforesterie. (La Grenier Boréal, s.d)

L'idée du projet se développe en 2004, lorsque les citoyens de la Minganie recherchent des méthodes pour se nourrir sainement, avec des aliments frais et produits dans le respect de l'environnement. Cela prend d'abord la forme de jardins communautaires, basé sur la permaculture dans quatre municipalités (Rivière-au-Tonnerre, Magpie, Longue-Pointe-de-Mingan et Ekuanitshit). Ces jardins ont permis de voir que la production de légumes, petits fruits, fines herbes était possible sur la Côte-Nord et de développer des techniques agricoles adaptées au climat de cette région. En 2009-2010, un inventaire des produits forestiers non ligneux dans la Minganie est présenté par le projet Bioressources Côte-Nord. Celui-ci montre les avantages et le potentiel de la région pour la culture de produits forestiers non ligneux. Ce sont de ces deux étapes qu'est né le projet de coopérative, qui a vu le jour en 2013. (Le Grenier Boréal, s.d)

Ces dernières années, le Grenier Boréal a développé d'autres champs d'expertise. C'est le cas par exemple de l'agrotourisme. Un sentier amène les visiteurs de la coopérative aux différents lieux de productions et des panneaux d'informations présentent les espèces cultivées ainsi que les techniques employées. Un volet service environnemental a aussi été déployé dans la région. Cette offre comprend l'apprentissage de technique d'échantillonnage d'eau, de sol ou de plantes ou encore une expertise pour des aménagements paysagers. Cependant, ce volet service n'est actuellement plus disponible faute de ressource humaine.

La Table Bioalimentaire Côte-Nord a pour mission de promouvoir le développement, de mettre en valeur et de commercialiser les produits bioalimentaires de la Côte-Nord. Elle soutient l'industrie bioalimentaire de la région dans son développement et la mise en place de projets. Elle fait partie des Tables de concertation bioalimentaire du Québec (TCBQ), créé en 1991 par le MAPAQ (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation). Ces Tables ont pour objectif de développer des synergies entre les acteurs régionaux du secteur bioalimentaire et de favoriser la concertation entre les organismes et les entreprises d'une même région. Les différentes Tables sont amenées à travailler ensemble sur des projets interrégionaux.

Un des chantiers importants a été la création et le développement du Goût de la Côte-Nord (2019-2020). Ce projet a été élaboré en collaboration avec des entreprises du secteur de l'agriculture, de la pêche, de la transformation, de la restauration et des intervenants des secteurs touristiques et des communautés autochtones. Ce regroupement d'acteurs

permet d'affirmer qu'il existe des valeurs (respect des écosystèmes, solidarité, partage) et une identité culinaire communes. Le Goût de la Côte-Nord souhaite se développer à l'échelle provinciale et montrer la diversité des aliments nord-côtiers. La collaboration entre tous ces acteurs permet au participant de monter un projet fort et cohérent. La Table Bioalimentaire a continué de développer le Goût de la Côte-Nord en dévoilant l'image de marque à travers des activités de promotion. Une politique d'authentification des produits a aussi été mise en place. Ceux pouvant adhérer au Goût de la Côte-Nord doivent être cultivés, chassés, pêchés, élevés ou récoltés sur la Côte-Nord. S'il s'agit d'un produit transformé, il doit contenir au moins un ingrédient cultivé, chassé, pêché ou élevé sur la Côte-Nord. La Table Bioalimentaire préserve la qualité des aliments vendus et la santé des consommateurs puisque les produits ultra-transformés, les produits contenant des additifs et ceux contenant des agents de conservation ne peuvent pas être authentifiés. La Table a aussi participé à la mise en place de marchés publics, depuis 2019, dans les trois villes suivantes : Tadoussac, Sept-Îles, et Longue-Pointe-de-Mingan. Le marché public permet aux habitants de ces villes et des alentours de bénéficier de produits frais cultivés sur le territoire.

Le projet de Laboratoire Vivant vise à mettre en valeur et à étudier les modes de transmission et d'appropriation du patrimoine social de la communauté religieuse des Petites Franciscaines de Marie. Il s'agit de comprendre comment les habitants de Baie-Saint-Paul en particulier, et de Charlevoix peuvent développer des liens sociaux et comment leur donner un sentiment de valorisation personnelle à travers le travail de la terre.

Trois objectifs encadrent le projet :

- Étudier les modalités de transmission du patrimoine social des communautés religieuses et les processus d'appropriation à l'échelle des collectivités.
- Étudier les formes que peuvent prendre la valorisation personnelle et la création de liens sociaux par la pratique de l'agriculture collective.
- Identifier de quelles façons la pratique de l'agriculture urbaine est susceptible de contribuer aux démarches d'éducation à l'environnement et au développement durable.

Le Laboratoire Vivant se base sur la participation de la communauté locale et régionale en utilisant l'agriculture urbaine. Il s'articule autour d'un double projet de jardins collectifs et pédagogiques. Le volet collectif poursuit, entre autres, des objectifs d'agriculture nourricière, de renforcement de l'autosuffisance alimentaire en agissant sur les déterminants collectifs de la sécurité alimentaire et sur la création de liens sociaux. Le volet pédagogique a pour objectifs, entre autres, d'éduquer à l'agriculture de proximité, au développement durable, et à la consommation d'aliments locaux et frais.

2.1.2 La collecte de données

Pour répondre à la problématique, l'objectif et la question spécifique, une approche qualitative est utilisée. Celle-ci consiste à mener des entretiens et faire de la participation observante.

Des rencontres ont eu lieu avec les responsables de la sécurité alimentaire dans les différentes régions couvertes par Synergies 138. Durant celles-ci, les individus ont répondu à des questions ciblées sur la situation alimentaire dans leur territoire et sur les projets qui sont mis en place dans ce domaine. Les chargés de projets ont été contactés par courriel. Dans celui-ci, il leur a été précisé que la rencontre serait enregistrée, mais non publiée, et qu'ils pouvaient demander que les données restent confidentielles à n'importe quel moment durant l'entretien ainsi qu'à rester anonymes.

Des entretiens ont eu lieu avec les responsables du Grenier Boréal, de la Table Bioalimentaire, des Jardins Verts Croquants et du Laboratoire Vivant. Ils ont répondu à des questions ouvertes afin de recueillir le maximum d'informations sur leurs activités. Les audits faits dans le cadre de Synergie 138 ont aussi permis d'analyser leurs stratégies d'économie circulaire. D'autres rencontres ont eu lieu avec des acteurs de développement du territoire : avec Vicky Desruisseaux (chargée de projet pour le Développement Social Intégré de Charlevoix) et avec Odette Bélanger (conseillère au développement des communautés pour la MRC de la Haute-Côte-Nord) afin de discuter de la situation alimentaire sur leur territoire.

Une concertation avec des membres de la Table Bioalimentaire a été animée afin de recueillir l'opinion des participants sur l'insécurité alimentaire sur la Côte-Nord. Pour cela, des questions ont été préparées et les participants ont eu un temps pour s'exprimer librement sur le sujet à la fin de la rencontre. Les producteurs présents lors de la rencontre ont été choisis par la Table Bioalimentaire. Cela a permis d'avoir, lors de la rencontre, des individus qui sont intéressés par la problématique de l'insécurité alimentaire, qui ont des pratiques durables pour l'environnement, et qui sont intéressés par l'économie circulaire. Ceci peut représenter un biais dans la méthodologie, car seul un panel très précis de producteur est interrogé. Cependant, pour cet essai, le but n'est pas tant de recueillir des opinions représentatives de la société, mais de se concentrer sur un cas particulier : les producteurs concernés par l'insécurité alimentaire et les démarches d'économie circulaire.

La Table Bioalimentaire organise aussi des « causeries » afin de réfléchir aux problématiques que rencontrent les producteurs. C'est ici qu'a lieu la participation observante. C'est l'occasion de connaître les défis auxquels font face les producteurs et les intervenants du système agroalimentaire, et quelles sont les solutions auxquelles ils pensent pour y faire face.

Concernant le Grenier Boréal, une visite sur le terrain a été effectuée en octobre 2020. Ainsi, la réalité du territoire de la Minganie a pu être analysée et les installations de la coopérative ont été visitées. Lors de ce déplacement, un audit pour Synergie 138 a été effectué, ce qui a permis d'aborder leurs stratégies d'économie circulaire, celles qu'ils ont déjà mises en place, comme celles auxquelles ils réfléchissent pour concrétiser leurs futurs projets.

Pour les recherches sur le Laboratoire Vivant, des rencontres ont eu lieu avec Julie Nadeau et Étienne Berthold, les chargés de projet. Elles ont permis de mieux comprendre leur initiative et ainsi d'avoir des recommandations adaptées.

2.1.3 Méthodologie de l'analyse des stratégies d'économie circulaire dans les projets pour lutter contre l'insécurité alimentaire

Pour analyser les stratégies d'économie circulaire dans les projets de lutte contre l'insécurité alimentaire, la Grille d'analyse de développement durable (GADD) (Villeneuve et al, 2016) est réadaptée. Cette dernière a été développée par la Chaire en Éco-Conseil de l'UQAC et sert à évaluer dans quelles mesures un projet répond aux critères de développement durable. C'est aussi un outil efficace pour proposer des recommandations ciblées. (Villeneuve et al., 2016) La grille d'évaluation créée pour cet essai sert à estimer dans quelles mesures un projet incluant des stratégies d'économie circulaire est capable de favoriser la sécurité alimentaire sur un territoire précis.

Les éléments de la grille se divisent en six grandes dimensions : social, écologique, économique, culturel, éthique et de gouvernance. Puis des thèmes et des critères sont nommés tels que dans la GADD. (Villeneuve et al., 2016) Certains thèmes et critères ont été repris, ainsi que des définitions. Cela est précisé lorsque c'est le cas. En ce qui concerne les résultats, la façon d'établir les graphiques a été reprise, car la lecture est facilitée. Enfin, les priorités « réagir », « agir » et « continuer » ont aussi été réutilisées pour pouvoir avoir une base solide d'analyse avant l'écriture des recommandations. Ainsi, pour adapter la GADD à l'économie circulaire, ce sont les thèmes et les critères qui ont été modifiés. Ils ont été établis à partir de recherches documentaires.

Pour évaluer les critères, le champ « évaluation » du tableau doit être rempli. Les valeurs vont de 0 à 100 % et déterminent si l'objectif est rempli. Les significations des valeurs proviennent de la GADD, mais comme précisé au début du chapitre 2, les critères ont été modifiés pour correspondre à l'économie circulaire et non au développement durable.

- 0-09 % : ce critère a des impacts négatifs sur le projet.
- 10-19 % : ce critère a des impacts négatifs de moyenne importance sur le projet.
- 20-29 % : ce critère a des impacts négatifs faibles sur le projet.
- 30-39 % : ce critère n'est pas pris en compte par le projet, mais le projet est sans impact sur ce critère.
- 40-49 % : ce critère n'est pas pris en compte, mais le projet a des impacts positifs indirects sur ce critère.
- 50-59 % : ce critère est faiblement pris en compte, sans mesure et sans action concrètes, des impacts positifs faibles sont attendus sur le projet.
- 60-69 % : ce critère est moyennement pris en compte, avec des actions prévues, mais sans se démarquer.
- 70-79 % : ce critère est pris en compte, avec des actions concrètes et quelques éléments innovants, des impacts positifs sont attendus.
- 80-89 % : ce critère est bien pris en compte, avec des innovations et des mesures concrètes, des impacts positifs forts sont attendus.
- 90-100 % : ce critère est fortement pris en compte, le projet fait figure d'exemplarité en la matière.

Le logiciel génère automatiquement une cellule pour les critères pour lesquels il faut « continuer », « agir » ou « réagir ». C'est à partir de cela que les recommandations peuvent être formulées.

2.1.4 Construction de la grille d'évaluation

Dans cette partie, il est expliqué pourquoi ces critères ont été choisis dans la construction de la grille d'évaluation. Ils sont justifiés à l'aide de la littérature disponible.

En ce qui concerne la dimension sociale, six thèmes sont décrits et sont suivis de quatorze critères. Dans un premier temps, la lutte contre la pauvreté est à prendre en compte lors d'un projet concernant la sécurité alimentaire. En effet, une mauvaise alimentation a des conséquences sur la santé mentale (dépression, détresse, perte de dignité) et physiologique (faim, perte d'appétit, fatigue, maladie) des citoyens. Ainsi, il est essentiel de mettre en place des actions pour soutenir les personnes défavorisées et vulnérables, car celles-ci leur permettent de sortir de la pauvreté en reprenant confiance en elles. (Aténor, 2014) De plus, la lutte contre la pauvreté passe par l'accessibilité financière et physique aux aliments. Se nourrir est un besoin humain fondamental. Or, dans certaines régions du Québec, comme la Minganie, les aliments sont beaucoup plus chers que dans les métropoles (Brunette, 2019). Les citoyens peuvent donc avoir du mal à se nourrir à cause du prix des denrées. La perte d'un emploi peut aussi engendrer une perte de revenus ce qui rend l'accès aux aliments plus difficile (Desruisseaux, 2021).

L'autonomie alimentaire est un concept qui englobe le fait de maintenir ou d'augmenter la capacité des citoyens à se nourrir avec des produits locaux, en prenant en compte les principes du développement durable, pour que cette autonomie soit viable au long terme. De plus, l'autonomie alimentaire implique une reterritorialisation de l'alimentation. (Royer, 2020) Par ailleurs, la souveraineté alimentaire permet de mettre au cœur des politiques les besoins alimentaires des citoyens, l'optimisation des contributions des écosystèmes, la résilience des territoires, le soutien à une agriculture durable et la reconnaissance du travail des producteurs. Dans ce cas, le Québec serait moins focalisé sur l'exportation et pourrait se centrer sur les besoins de sa population. (Réseau pour une alimentation durable, s.d) L'autonomie alimentaire, la souveraineté alimentaire et la sécurité alimentaire sont des notions différentes, mais qui peuvent être complémentaires, c'est pourquoi elles sont toutes incluses dans la grille d'évaluation. En plus de ces deux concepts, dans un projet de sécurité alimentaire, il est essentiel de favoriser les productions locales et d'améliorer l'autonomie et la résilience des collectivités au niveau alimentaire. En effet, favoriser les productions locales permet de s'assurer que les consommateurs vont avoir des aliments de qualité, frais et nutritifs. Cela encourage aussi le développement de l'économie circulaire puisqu'elle se s'appuie sur les circuits courts. (Fonds de solidarité, s.d) La résilience des collectivités peut s'améliorer grâce à un nombre important de fermes diverses sur le territoire. Ainsi, en devenant résilientes, elles peuvent faire face à ces crises et continuer de nourrir leur population. Elles sont aussi des acteurs importants pour encourager les citoyens à consommer des produits issus d'un système alimentaire alternatif. (Les Greniers d'Abondance, s.d. b)

En outre, des problèmes de santé peuvent apparaître à cause d'une situation d'insécurité alimentaire, car le corps ne possède pas les nutriments nécessaires pour fonctionner correctement. La sécurité alimentaire détermine le bien-être

et la santé des citoyens. (Delisle, 1998) Améliorer et maintenir l'état de santé des populations est donc une priorité. Pour cela, il est intéressant de promouvoir des actions préventives en santé et l'adoption de saines habitudes de vie. Effectivement, les personnes ayant un faible revenu et les ménages de cinq personnes et plus sont plus nombreux à ne pas prendre de petit-déjeuner. De plus, ils consomment aussi moins de collations que les personnes ayant un revenu élevé. Enfin, les personnes défavorisées consomment plus de plats préparés. (Institut national de santé publique, 2011) Or ces habitudes de vie ne permettent pas de maintenir un bon état de santé. Ainsi, adopter de saines habitudes de vie permet de réduire les problèmes de santé liés à une mauvaise alimentation. (Gouvernement du Canada, 2020a) De plus, la réduction des problèmes de santé est aussi résolue par la consommation d'aliments ayant une meilleure qualité nutritionnelle.

L'éducation peut aussi faire partie des solutions à mettre en place pour lutter contre l'insécurité alimentaire. L'augmentation de l'obésité, les discours contradictoires des marques et des gouvernements, l'utilisation de techniques de marketing attractif sur les produits moins bons pour la santé sont des facteurs qui participent à la consommation fréquente de produits à faible valeur nutritive. Éduquer et sensibiliser les citoyens à l'alimentation permet de résoudre une partie du problème. (Ologoudou, 2004) De plus, il est important d'éduquer les citoyens au développement durable de façon à ce qu'ils exercent une citoyenneté active. Ils peuvent alors faire des choix éclairés, connaître les enjeux liés à leur consommation, et développer une pensée critique sur la production, la distribution et la consommation d'aliments (Pipon, 2014).

L'implication bénévole est importante dans les projets de sécurité alimentaire, qui sont souvent menés par des coopératives, des organismes communautaires, de développement économique ou social, ou par des municipalités. Ces acteurs permettent de tisser un filet de sécurité contre l'insécurité alimentaire. En outre, le fait de promouvoir l'implication des citoyens dans ces organismes, et de reconnaître l'accomplissement personnel et collectif de l'ensemble des parties prenantes permet de perpétuer le dynamisme d'un organisme (Associathèque, 2020).

Enfin, pour que chacun ait accès à des aliments, il faut construire et développer des infrastructures adéquates. Les infrastructures publiques permettent à tous les citoyens d'accéder aux services de base. En effet, l'environnement physique est un des déterminants de la sécurité alimentaire (MSSS, 2008). La mise en place de transports collectifs pourrait permettre aux personnes sans voiture d'aller s'approvisionner en nourriture (Chénier, 2019a). Se concentrer sur l'amélioration des infrastructures a pour but, entre autres, de viser l'équité et la solidarité territoriale, puisque l'aménagement du territoire en fonction de leur spécificité est un des déterminants de la sécurité alimentaire. Cela permet de créer et maintenir un système alimentaire équitable. (Chénier, 2019a)

Thème
1. Lutte contre la pauvreté
1.1 Mettre en place des actions soutenant les personnes démunies et vulnérables
1.2 Favoriser l'accessibilité financière et physique aux aliments pour les personnes démunies et vulnérables
Moyenne : Lutte contre la pauvreté
2. Autonomie alimentaire
2.1 Favoriser la souveraineté alimentaire
2.2 Favoriser les productions locales
2.3 Améliorer l'autonomie et la résilience des collectivités sur le plan alimentaire
Moyenne : Autonomie alimentaire
3. Santé
3.1 Améliorer et maintenir l'état de santé des populations
3.2 Promouvoir des actions préventives en santé et adoption de saines habitudes de vie
3.3 Assurer la qualité nutritionnelle des aliments
Moyenne : Santé
4. Éducation
4.1 Assurer une éducation de base à l'alimentation
4.2 Assurer une éducation au développement durable
Moyenne : Éducation
5. Implication bénévole
5.1 Promouvoir l'implication des citoyens
5.2 Valoriser et reconnaître l'accomplissement personnel et collectif
Moyenne : Implication bénévole
6. Infrastructures
6.1 Favoriser la mobilité durable
6.2 Viser l'équité et la solidarité territoriale
Moyenne : Infrastructures

Figure 2.1 Dimension sociale

En ce qui concerne la dimension écologique, quatre thèmes et dix critères ont été sélectionnés. Tout d'abord, le thème des écosystèmes et de la biodiversité est à prendre en compte puisque lutter contre l'insécurité alimentaire passe par la transformation du système alimentaire conventionnel en une organisation plus respectueuse et équitable. L'agriculture intensive conventionnelle se base sur une utilisation importante de pesticides, l'homogénéité des variétés, l'apport de nutriments, et l'augmentation continue de la production, ce qui entraîne la destruction des écosystèmes. Or ces derniers rendent service aux Hommes, c'est-à-dire qu'ils remplissent des fonctions qui participent au bien-être des humains (fertilité des sols, décomposition de la matière organique, fixation de l'azote atmosphérique grâce à certaines plantes...) (Hervieux-Gaudreau, 2012) Par conséquent, les connaissances concernant les écosystèmes sont importantes à développer, car cela permet de comprendre comment toutes les espèces interagissent. Il est alors possible de mieux conserver la biodiversité, d'élaborer des lois, des règlements, des politiques et des programmes qui correspondent à un vrai besoin de protection. (Bureau du vérificateur général du Canada, 2013) De plus, la dégradation des écosystèmes a des conséquences économiques, qui impactent notre capacité à produire des aliments sur le long terme (Hervieux-Gaudreau, 2012). Cela démontre aussi l'importance de limiter la dégradation des sols (Université Laval, 2019).

Sur le plan écologique, il faut aussi prendre en compte les ressources : leurs finitudes, leurs recyclages, leurs valorisations, leurs optimisations, etc. En effet, l'agriculture a un impact important sur l'environnement : en 2020, ce

secteur était responsable de 9,2 % des émissions de GES (gaz à effet de serre) au Québec (MAPAQ, 2020b). Considérant ce pourcentage, il est fondamental de se diriger vers l'utilisation de technologies et pratiques agricoles durables, de réutiliser et de valoriser les ressources. (Demers Poliquin, 2017)

Par ailleurs, les intrants chimiques ont des conséquences sur l'environnement et la santé. En effet, ceux-ci ont des effets à long terme sur la fertilité des sols, la biodiversité, la résistance des plantes aux maladies, et sur la santé des producteurs. (Teyssier, s.d) Minimiser les intrants chimiques permet de diminuer le budget alloué à ceux-ci, de diminuer l'utilisation des engins mécaniques pour l'épandage, d'avoir des sols productifs, en meilleure santé, qui sont capables de capturer le carbone, et qui peuvent mieux supporter les aléas climatiques comme la sécheresse ou les inondations. (Teyssier, s.d) De plus, une bonne gestion des matières résiduelles a des impacts positifs sur l'environnement, l'organisation du travail, la productivité et la rentabilité de l'entreprise. En effet, gérer ses matières résiduelles permet d'économiser les coûts de gestion de celles-ci (enfouissement et transport jusqu'au site d'enfouissement), et de réutiliser les matières afin de diminuer les coûts d'achat de ces matières. (Centre québécois de développement durable et al., 2013)

Le changement climatique et l'utilisation des ressources sont liés. Selon le Circle Economy, le recyclage, la réutilisation, l'optimisation de l'utilisation des ressources permet de réduire les émissions de GES, et donc, l'impact des activités humaines sur le climat. (Circularity Gap Report, 2019) La principale conclusion des Circularity Gap Report est que l'économie circulaire permet de réduire les émissions de GES, principalement grâce à la réutilisation, le reconditionnement et le recyclage. En effet, 70 % des émissions de GES sont dues, directement ou indirectement à l'utilisation de matières, alors que l'économie circulaire cherche à diminuer leur utilisation. (Circularity Gap Report, 2021)

Pour lutter contre les GES, une initiative intéressante et facile à mettre en place dans les organisations est la compensation carbone volontaire. Elle vise les organisations qui ne sont pas obligées de compenser leurs émissions de GES. Elle permet d'investir dans un projet réalisé par un tiers, à travers l'achat de crédits carbone. Elle se développe en même temps que la réduction des émissions de GES, car elle a pour but de viser la neutralité carbone. (ADEME, 2019) Enfin, l'agriculture urbaine permet d'intégrer l'économie circulaire en ville. Elle permet de consommer local en milieu urbain, de valoriser les matières organiques, et d'optimiser l'utilisation de la ville (récupération d'eau, de chaleur ou partage de ces deux ressources). Tout un système alimentaire local en milieu urbain peut se mettre en place grâce à l'économie circulaire et engendrer une diminution des émissions de GES. (Morel-Chevillet, 2018)

Thème
1. Écosystème et biodiversité
1.1 Développer les connaissances sur les écosystèmes
1.2 Préserver la biodiversité et les écosystèmes
1.3 Limiter la dégradation des sols
Moyenne : Écosystème et biodiversité
2. Les ressources
2.1 Choisir des ressources à moindre impact
2.2 Valoriser et réutiliser les ressources
Moyenne : Les ressources
3. Intrants
3.1 Minimiser les intrants chimiques
3.2 Traitement des matières résiduelles
Moyenne : Intrants
4. Changements climatiques
4.1 Réduire les émissions de GES
4.2 Compenser les émissions de GES
4.3 Développer l'agriculture urbaine
Moyenne : Changements climatiques

Figure 2.2 Dimension écologique

La dimension économique contient quatre thèmes et dix critères. Dans un premier temps, il est essentiel de parler de production responsable afin d'avoir un système qui favorise la sécurité alimentaire. Cela passe par la vente d'aliments de qualité. Au Québec, plus de 80 % des produits agricoles sont transformés. Or des additifs sont ajoutés, ce qui inquiète la communauté scientifique, lorsque ceux-ci sont consommés sur le long terme. De plus, les produits transformés sont souvent suremballés ce qui a un coût environnemental non négligeable. Enfin, éviter d'acheter des aliments transformés, c'est aussi payer directement le producteur pour son produit, au lieu de rémunérer tous les intermédiaires. (Équiterre, 2005) Éviter le gaspillage alimentaire est aussi fondamental pour instaurer la sécurité alimentaire sur un territoire. Au Canada, 63 % de la nourriture jetée pourrait être mangée. Cela représente, pour l'ensemble du Canada, 2,2 millions de tonnes d'aliments comestibles jetés par an, ce qui correspond à 17 milliards de dollars. (J'aime manger pas gaspiller, 2017) Ainsi, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu qui touche toutes les parties prenantes d'un projet de sécurité alimentaire.

Un autre volet du thème économique est la consommation responsable. Les choix qui sont effectués par le consommateur ont un impact sur l'environnement, l'économie et la société. Les comportements des consommateurs, à travers leurs achats, impactent celui des producteurs, des transformateurs et des distributeurs (Équiterre, s.d). L'acquisition d'aliments locaux permet de soutenir les entreprises régionales et de participer au dynamisme économique local. De plus, sur le plan social, les consommateurs sont invités à tisser des liens privilégiés avec les producteurs. En effet, les clients sont informés sur les conditions de production des aliments et les agriculteurs sont à l'écoute de la demande. Enfin, l'achat local a des impacts bénéfiques sur l'environnement puisque les émissions de GES et les emballages sont limités. (Aliments du Québec, s.d) Par ailleurs, l'achat en circuit court fait partie de ce qui est appelé l'agriculture de proximité. Les producteurs peuvent vendre leurs produits directement aux consommateurs.

Ces derniers bénéficient alors de denrées de plus grande qualité, avec meilleur goût et qui sont plus nutritives. (Kmec, 2016)

Concernant le travail, l'insécurité alimentaire engendre, ou est engendrée, par des difficultés au niveau de l'emploi : de nombreuses personnes dans cette situation gagnent un faible salaire ou sont sans emploi. Ainsi, lutter contre l'insécurité alimentaire implique aussi de prendre en compte le domaine de l'emploi. (Racine, 2003) L'insécurité alimentaire est causée par le manque de ressource disponible pour l'achat d'aliments. On observe aussi que de plus en plus de personnes en emploi ont recours à de l'aide alimentaire. (Leclercq, Ouimet et al., 2020) Par ailleurs, l'agriculture est un secteur qui a besoin de main d'œuvre. Pour encourager les travailleurs à se diriger vers le secteur de l'agriculture, il faut mettre de l'avant les nouvelles technologies et l'innovation par les connaissances. Par exemple, l'entreprise Blanc-de-gris, recherche et développe des technologies afin d'utiliser la drêche comme matière première dans ses cultures de champignon. Les recherches et les résultats ne sont pas brevetés, car l'une des valeurs de l'entreprise est de diffuser les connaissances afin que les autres producteurs puissent les utiliser. (Laboratoire sur l'agriculture urbaine et Carrefour de recherche, d'expertise et de transfert sur l'agriculture urbaine, 2021, 27 janvier) Beaucoup d'entreprises, qui sont dans une démarche d'économie circulaire partagent leurs recherches, car un de leurs objectifs est que leurs procédés soient partagés pour collaborer et développer ce modèle économique plus respectueux de l'environnement.

D'autres part, il est nécessaire de reconnaître le travail des agriculteurs. Celui-ci l'est particulièrement lorsque leurs produits sont vendus en circuits courts, car cela leur permet de ne pas accepter les prix désavantageux de la grande distribution. Ils peuvent alors rendre leur activité plus rentable, car les denrées sont payées à un prix plus juste, par rapport au travail fourni pour les produire. (Zang et al, 2009)

Enfin, l'économie circulaire contribue à la création de valeur, car elle implique de transformer les déchets en nouvelles ressources. Ainsi, elle demande de repenser la chaîne de production, la conception des produits (écoconception) et encourage le développement de nouvelles filières (réparation, réemploi et recyclage). L'économie circulaire participe à la création d'emplois et à la revitalisation des territoires en relocalisant les activités de production sur le territoire national. (Living circular, 2017) Elle implique de stimuler les échanges entre les consommateurs et les organisations, d'instaurer des pratiques durables et de mutualiser les espaces et les ressources. En effet, les symbioses industrielles formées par les synergies, qui permettent aux entreprises d'échanger ou de mutualiser leurs ressources, sont des approches plus respectueuses de l'environnement, mais qui permettent aussi aux entreprises de faire des économies. (Synergie Québec, s.d)

Thème
1. Production responsable
1.1 Vendre des aliments de qualité
1.2 Éviter le gaspillage alimentaire
Moyenne : Production responsable
2. Consommation responsable
2.1 Favoriser l'achat de produits locaux
2.3 Favoriser les circuits courts
Moyenne : Consommation responsable
3. Travail
3.1 Favoriser l'accès à l'emploi pour les personnes défavorisées
3.2 Développer l'accès à des connaissances et des savoir-faire
3.3 Reconnaître le travail des producteurs
Moyenne : Travail
4. Richesse et prospérité
4.1 Stimuler les échanges entre les consommateurs et les entreprises
4.2 Instaurer des pratiques durables
4.3 Mutualiser les espaces et les ressources
Moyenne : Richesse et prospérité

Figure 2.3 Dimension économique

Concernant la dimension culturelle, trois thèmes sont à développer : la transmission du patrimoine culturel, l'agrodiversité et la production locale ainsi que le développement du territoire. Sept critères les accompagnent.

La transmission du patrimoine culturel est importante à prendre en compte dans la transition vers un modèle économique circulaire. En effet, le secteur agricole connaît aujourd'hui des logiques identitaires et socioculturelles qui font que les agriculteurs se dirigent vers des productions qui valorisent le patrimoine local. Mais ce patrimoine n'est pas figé et est aujourd'hui un espace d'innovation. (Bessière, 2013) La transmission du patrimoine culturel passe aussi par l'éducation à la diversité agroalimentaire des territoires du Québec. Ceci permet aux jeunes de connaître les produits locaux disponibles en fonction des saisons et la qualité nutritionnelle des aliments, de savoir les remarquer dans une épicerie se les procurer auprès des producteurs. Les citoyens qui connaissent la diversité agroalimentaire de leur province peuvent prendre soin de leur bien-être et de leur santé et sont conscients des choix qu'ils effectuent lorsqu'ils achètent un produit. (FAO, s.d) Enfin, la diffusion des savoir-faire est toujours actuelle. Les mouvements de conservation du patrimoine contribuent à remettre les savoir-faire des agriculteurs en valeur. Mais aujourd'hui, ces savoir-faire s'allient avec les innovations technologiques afin de rester productifs. Les agriculteurs participent pleinement à l'innovation, à l'expérimentation et à la construction de savoirs et de savoir-faire. (Caplat, 2016)

L'agrodiversité et les productions locales passent par la sauvegarde, la réhabilitation et la valorisation des espèces végétales. L'agrodiversité contribue à la sécurité alimentaire puisqu'elle permet une meilleure productivité, une réduction des intrants, et une augmentation de la résilience des écosystèmes et de la valeur nutritionnelle des aliments. (Lagacé, 2015) De plus, elle peut aussi passer par la valorisation des semences anciennes. Pour cela, il est essentiel d'adapter la réglementation, qui, pour l'instant, favorise l'achat de semences standardisées. Les semences anciennes viennent de producteurs qui ont conservé des variétés anciennes de légumes ou de collectionneurs. Les agriculteurs

qui se lancent dans cette démarche sont souvent soucieux de préserver le patrimoine culturel des semences végétales qu'ils possèdent. (Caplat, 2016) Enfin, préserver ce patrimoine passe par la valorisation des produits locaux que les producteurs peuvent vendre directement aux consommateurs.

Enfin, le développement du territoire permet d'inclure la protection du patrimoine culturel dans les projets de sécurité alimentaire. En effet, le onzième objectif de développement du Programme des Nations Unies pour le Développement mentionne l'importance de développer des villes résilientes et durables. La valorisation du patrimoine culturel est une façon d'atteindre cet objectif. (ONU, s.d) La réaffectation du patrimoine culturel fait partie du patrimoine identitaire des citoyens. L'économie circulaire dans ce contexte permet de créer des emplois, de générer des revenus et d'attirer des investissements et de nouvelles entreprises. Au niveau social, la réaffectation du patrimoine culturel renforce un sentiment de fierté dans la communauté locale. (Saleh, 2018) De plus, développer des projets qui prennent en compte l'attachement des citoyens à leur territoire développe l'esprit communautaire et la solidarité puisque leur lieu de vie prend sens. La ville ou le village n'est plus considéré comme un alignement de bâtiments, mais comme un lieu dynamique qui favorise l'action communautaire.

Thème
1. Transmission du patrimoine culturel
1.1 Éducation à la diversité agroalimentaire des territoires du Québec
1.2 Diffusion des savoir-faire
Moyenne : Transmission du patrimoine culturel
2. Agrodiversité et productions locales
2.1 Sauvegarder, réhabiliter et valoriser l'agrodiversité
2.2 Valoriser les semences anciennes
2.3. Valoriser les produits locaux
Moyenne : Agrodiversité et productions locales
3. Développement du territoire
3.1 Valoriser le patrimoine culturel
3.2 Développer l'esprit communautaire grâce à l'attachement territorial
Moyenne : développement du territoire

Figure 2.4 Dimension culturelle

Concernant les critères éthiques, trois grands thèmes ont été sélectionnés. Ils sont accompagnés de huit critères. Dans un premier temps, un des enjeux de l'économie circulaire et de la sécurité alimentaire est la responsabilité des organisations. Cela implique que les entreprises se dirigent vers un modèle de responsabilité sociale, qui induit qu'elles intègrent volontairement les enjeux sociaux et environnementaux dans leurs activités. Dans le domaine de la sécurité alimentaire, cela se manifeste par la volonté d'avoir des produits de qualité, mais aussi en quantité suffisante. (Teller, 2012) Pour être responsables, les organisations doivent agir de manière transparente et intégrée. Les consommateurs sont éloignés des lieux de production de leurs aliments, par conséquent, ils sont devenus méfiants envers l'industrie agroalimentaire. Être transparent au niveau des ingrédients notamment permet de rétablir la confiance des consommateurs. (Noreau, 2019, 30 mars) La responsabilité, c'est aussi respecter les droits de l'homme. En effet, la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, à l'article 25, précise que l'alimentation fait partie des droits à

garantir (ONU, 1948). De plus, l'article 11 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels reconnaît que les citoyens doivent être protégés de l'insécurité alimentaire. (HCDH, 1976) La responsabilité des organisations ne doit pas uniquement toucher les êtres humains, mais doit avoir un effet sur toutes les espèces vivantes. La biodiversité et les écosystèmes sont détruits par le système agroalimentaire conventionnel. Un projet responsable dans le secteur agroalimentaire prend en compte toutes les espèces vivantes. La protection de ces dernières passe par l'adoption de modes de vie durables. Ainsi, aujourd'hui le défi est de trouver un moyen de vivre ensemble qui soit plus respectueux de l'environnement et plus solidaire. Un mode de vie durable ne s'obtient pas sans contestation de la part de ceux qui en perçoivent uniquement les effets négatifs, mais au vu du caractère non durable du développement actuel, il paraît nécessaire de transformer les modes de vie. (Lasida, 2009)

Faire preuve de bienveillance, dans les projets de sécurité alimentaire, permet aux citoyens de se sentir intégrés et respectés dans la société (Le Mûrier, 2020). L'esprit communautaire et la solidarité sous-tendent les actions concernant la sécurité alimentaire. Ce peut être la solidarité entre des personnes ayant des caractéristiques sociosanitaires différentes, ou encore, la solidarité des producteurs ou des épiceries envers les personnes démunies. L'esprit communautaire et la solidarité permettent de tisser des liens entre les citoyens. (Doyon et Klein, 2019) Les organisations doivent aussi faire preuve d'altérité. Comprendre les valeurs et objectifs de chacun des acteurs du système alimentaire permet de créer de la solidarité et une vision commune sur l'alimentation. (UPA, 2020)

Enfin, il est nécessaire d'adopter une démarche éthique. En effet, la sécurité alimentaire ne peut pas être dissociée des valeurs de la société. Les projets dits éthiques portent une attention particulière aux valeurs de paix et de justice ainsi qu'à la préservation des ressources naturelles. Lors de la construction d'un projet, il faut donc s'attarder sur les problèmes liés à l'intensification de l'agriculture, la préservation de la planète, l'accès à la nourriture, la recherche et le développement, la sécurité sanitaire des aliments et la traçabilité des produits. (Comité consultatif commun d'éthique pour la recherche agronomique, 2009) De plus, selon Doyon et Klein (2019), un projet de sécurité alimentaire est un succès quand il porte en lui des valeurs culturelles diverses. La cohérence entre les actions et les valeurs permet d'avoir une communication fluide entre les parties prenantes et envers les citoyens. Sans des valeurs fortes et diffusées, le projet est moins à même d'être une réussite sur le long terme. (Doyon et Klein, 2019)

Thème
1. Responsabilité
1.1 Agir de manière transparente et intègre
1.2 Respecter les droits de l'homme
1.3 Assumer sa responsabilité envers les humains et toutes les espèces vivantes
1.4 Favoriser l'adoption de modes de vie durables
Moyenne : Responsabilité
2. Bienveillance
2.1 Développer l'esprit communautaire et la solidarité
2.2 Faire preuve d'altérité
Moyenne : Bienveillance
3. Démarche éthique
3.1 Favoriser l'émergence et le partage de valeurs communes
3.2 Assurer la cohérence entre les actions et les valeurs
Moyenne : Démarche éthique

Figure 2.5 Dimension éthique

Concernant la gouvernance, quatre thèmes et dix critères ont été identifiés. Dans un premier temps, la participation des citoyens est incontournable dans la mise en place des projets de sécurité alimentaire, mais aussi dans l'économie circulaire. En effet, les comportements des citoyens font pression sur les entreprises pour accélérer leur transition, ils développent des initiatives innovantes et sont acteurs de la transformation de la société en repensant la relation aux objets et aux ressources. (Québec circulaire, s.d) Favoriser l'engagement et la mobilisation autour d'une vision commune permet à un projet d'être plus à même de réussir. L'engagement individuel et collectif ainsi que la mise en place de partenariats entre les parties prenantes permettent la mise en place de réseaux locaux et d'une collaboration locale, tout en favorisant le lien social entre tous les acteurs dans la société. (economiecirculaire.org, s.d. a) Par ailleurs, l'économie circulaire représente des enjeux tant pour les citoyens que pour les collectivités et les entreprises. C'est pourquoi la participation active des parties prenantes permet d'avancer dans les projets, en défendant leurs propres intérêts. (economiecirculaire.org, s.d. b)

L'accès à l'information est un point important pour les projets de sécurité alimentaire. En effet, le manque d'information a des conséquences négatives sur la capacité des entreprises à se projeter et donc à faire des investissements. Une information juste, pertinente et compréhensible permet aux organisations de prendre les bonnes décisions concernant leur transition vers l'économie circulaire et leur permet d'informer correctement ses clients sur ses démarches. (Conseil du patronat du Québec et al, 2018)

L'innovation permet de développer l'économie circulaire. En effet, « la propension des entreprises à entrer dans l'économie circulaire est liée à leur comportement en matière d'innovation ». Les entreprises habituées à innover vont avoir les compétences techniques et économiques nécessaires pour pouvoir prendre part à l'économie circulaire en passant par l'innovation de produit. (Bourdin, 2020) L'économie circulaire se développe à travers la recherche et le développement, qui permet de trouver de nouveaux débouchés aux matières résiduelles et d'autres manières de produire en optimisant les ressources. Créer des partenariats entre les entreprises, mutualiser ses ressources, partager

les coûts d'investissement dans la recherche, faciliter les contacts entre les entreprises sont des moyens permettant de favoriser la mise en place de solutions nouvelles. En effet, partager les risques et les opportunités engendrés par ces recherches, permet aux entreprises de s'engager plus facilement dans la voie de la circularité. (National Zero Waste Council, 2016)

Enfin, l'implication du politique est incontournable pour la réussite de ces projets. En effet, différentes politiques publiques peuvent encourager l'implantation de l'économie circulaire comme la réglementation, la fiscalité et l'appui gouvernemental. La réglementation influe sur la façon dont les entreprises traitent les matières résiduelles. Mais, elle peut aussi être un frein à l'expansion de ce modèle. Les financements permettent d'appuyer la transition vers l'économie circulaire. Ils permettent de réduire les risques que les entreprises prennent lors de cette transition. (Conseil du patronat du Québec et al, 2018)

Thème
1. Participation et citoyenneté
1.1 Favoriser l'engagement et la mobilisation autour d'une vision commune
1.2 Favoriser la participation active des parties prenantes
1.3 Permettre l'exercice d'une citoyenneté active
Moyenne : Participation et citoyenneté
2. Information
2.1 Assurer l'accès à une information préalable, pertinente, compréhensible et juste
2.2 Mettre en place des mesures de suivi et d'évaluation
Moyenne : Information
3. Innovation
3.1 Favoriser la recherche et le développement
3.2 Favoriser la mise en place de solutions nouvelles
3.3 Favoriser l'accès aux connaissances et aux technologies
Moyenne : Innovation
4. Politique
4.1 Adapter la réglementation
4.1 Mettre en place des mesures d'aides financières
Moyenne : Politique

Figure 2.6 Dimension gouvernance

2.2 Analyse des possibilités d'utiliser l'économie circulaire dans le cadre de la sécurité alimentaire sur le territoire de synergie 138.

Dans cette partie, les projets du Grenier Boréal, de la Table Bioalimentaire et du Laboratoire Vivant sont analysés, grâce à la grille d'évaluation.

2.2.1 Le Grenier Boréal

La rencontre avec Charles Kavanagh, bénévole au Grenier Boréal, a permis d'en apprendre plus sur les projets passés, présents et à venir. La coopérative fait un travail remarquable pour assurer la sécurité alimentaire à Longue-Pointe-de-Mingan, mais fait face à des difficultés qui remettent en cause son existence.

Le manque de ressources humaines à la direction et à l'administration ralentit considérablement les activités de la coopérative. En effet, le Grenier Boréal a beaucoup évolué depuis sa création : la capacité de production a augmenté, les espèces cultivées sont très diverses, une serre a été construite, et des activités concernant l'agrotourisme, la sensibilisation aux citoyens, l'offre de services environnementaux ont été ajoutées au projet initial. De plus, l'année 2021 est un tournant pour la coopérative, qui est en train de se reconstruire. Ainsi, de nouvelles activités sont en cours de réflexion comme la construction d'un bâtiment qui va répondre aux besoins présents et futurs des employés concernant l'espace de travail et l'augmentation de la capacité de production. Tous ces projets nécessitent une direction générale, un conseil d'administration et des bénévoles impliqués, sans quoi, le Grenier Boréal ne pourra implémenter ses idées. Cela explique aussi pourquoi, certains projets mentionnés dans la grille d'évaluation sont désignés comme étant en cours.

Concernant le volet social, la figure 2.7 décrit les résultats. Elle montre que le critère de la lutte contre la pauvreté ainsi que de l'éducation doivent être améliorés. Cependant, le Grenier Boréal obtient de très bonnes performances dans les critères concernant la santé, l'implication bénévole et l'autonomie alimentaire. Concrètement, le projet a des conséquences positives sur la santé des citoyens, car le Grenier Boréal a pour mission de fournir des aliments frais et de qualité aux citoyens, ce qui contribue à améliorer et maintenir l'état de santé de ces derniers. La qualité nutritionnelle des aliments est assurée, car les produits vendus sont de saison et produits sur place. Les consommateurs peuvent être informés de la qualité nutritive des aliments grâce à une visite du Grenier Boréal ou aux informations présentes sur le sentier agrotouristique. Un projet est aussi en cours afin de promouvoir des actions préventives en santé et l'adoption de bonnes habitudes de vie. Il consiste en la réalisation d'un feuillet avec des recettes pour encourager les citoyens à s'ouvrir à différentes variétés de fruits et de légumes. Ces projets correspondent aux stratégies d'économie circulaire de consommation responsable, grâce à la consommation de produits locaux. Concernant l'implication bénévole, il y a une croissance régulière de l'adhésion à la coopérative (mesurée par le nombre de membres). Le Grenier Boréal est une coopérative qui offre la possibilité aux membres de mener beaucoup de projets innovants, ce qui leur donne envie de s'engager. Par ailleurs, les bénévoles et les consommateurs sont essentiels pour le fonctionnement de la coopérative. Toutes les actions mises en avant s'orientent vers la valorisation de l'accomplissement personnel et collectif. La reconnaissance se fait aussi à travers le succès des projets mis en place. Enfin, concernant l'autonomie alimentaire, le Grenier Boréal favorise l'autonomie et la souveraineté alimentaire, car les produits sont locaux et cela est connu et visible. Toutes les productions du Grenier Boréal sont locales. La coopérative développe en ce moment une nouvelle catégorie de membre : des membres producteurs, qui veulent utiliser le Grenier Boréal pour rendre visibles leurs produits. Enfin, le Grenier Boréal contribue à améliorer l'autonomie et la résilience des collectivités sur le plan alimentaire. Il participe aussi au lancement de projets dans

d'autres villages de la région (mise en place de serre à Baie-Johan-Beetz, création de jardins communautaires). Pour aller plus loin, la coopérative souhaite mettre en place un projet qui pourrait leur fournir des semis annuellement.

Tous ces projets font partie de la stratégie de circularité de la consommation et de l'approvisionnement responsable. Ainsi, pour le Grenier Boréal, la dimension sociale du projet a des conséquences sur la sécurité alimentaire tout en réussissant à développer des stratégies de circularité.

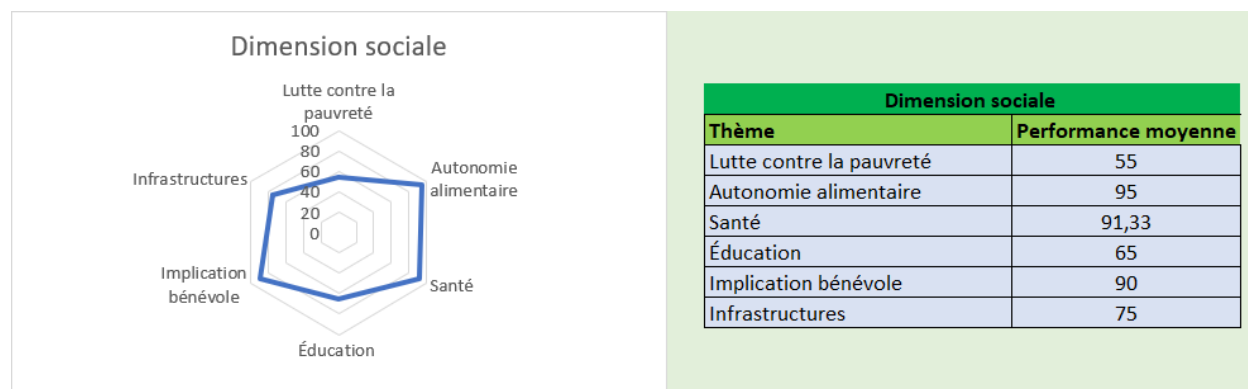
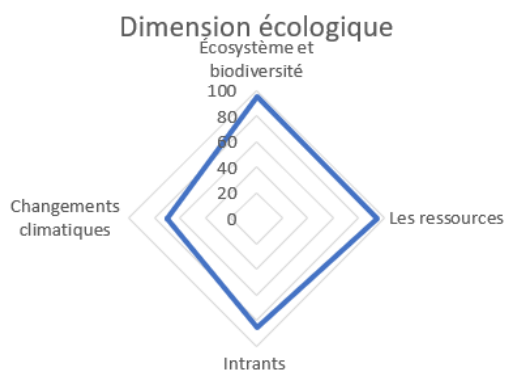


Figure 2.7 Dimension sociale - Grenier Boréal

Concernant la dimension écologique, la figure 2.8 montre que le Grenier Boréal est une coopérative qui développe des projets qui sont très respectueux de l'environnement. En effet, les connaissances sur les écosystèmes sont développées grâce aux informations du sentier agrotouristique, à la collaboration avec le CEDFOB et à l'accueil de groupes scolaires. Le Grenier Boréal développe la permaculture, les aliments sont produits dans des îlots dans la forêt, l'approvisionnement en eau se fait grâce à un étang sur la propriété, ce qui permet de gérer correctement cette ressource. Les sols sont préservés grâce à l'utilisation de techniques de permaculture. Les allées sont aussi conservées, ce qui fait que tous les sols de la propriété sont gérés de manière à les préserver. Les efforts de préservation du sol se voient clairement par l'apparition de morilles depuis quelques années. Le Grenier Boréal n'utilise pas de grosse machinerie. Tout le travail agricole est fait manuellement (sauf pour la construction des bâtiments), l'eau est gérée en fonction des besoins de la production, et des copeaux de bois sont utilisés pour le sol. De plus, quand les bénévoles font du débroussaillage, ils transforment les résidus en bois raméal fragmenté, qui nourrit le sol. Aucun intrant chimique n'est utilisé pour la production. Un projet est en cours avec la MRC de la Minganie pour une aire de compostage. Des discussions avec une usine de pêche ont aussi lieu pour avoir des coproduits marins comme apport au compost.

Le Grenier Boréal utilise des stratégies de circularité dans la dimension écologique de ses projets. C'est le cas de la stratégie « optimisation des opérations », puisque l'organisation vise à réduire la quantité de ressources vierges consommée grâce à l'agriculture durable et au choix d'intrants à faible impact sur l'environnement. De plus, la coopérative utilise la stratégie de circularité de la valorisation qui a pour but de donner une nouvelle vie aux ressources grâce à l'utilisation de copeaux de bois pour le sol et le projet de compostage en cours.



Dimension écologique	
Thème	Performance moyenne
Écosystème et biodiversité	95
Les ressources	95
Intrants	85
Changements climatiques	70

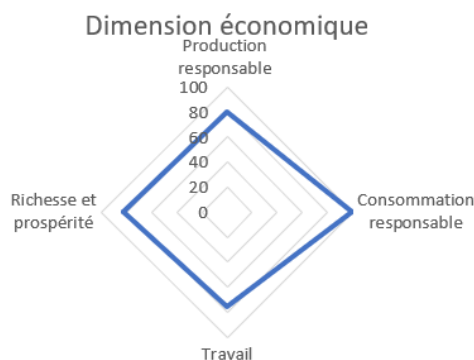
Figure 2.8 Dimension écologique - Grenier Boréal.

Concernant la dimension économique (figure 2.9), le Grenier Boréal a une très bonne performance quant à la consommation responsable. En effet, l'achat local est favorisé pour les consommateurs, car les aliments arrivent directement chez eux par livraison ou les citoyens vont chercher leur panier. La coopérative est aussi exemplaire dans la production responsable. Les produits vendus sont de qualité, car ils sont cultivés sans intrant chimique, ne sont pas transformés par différents intermédiaires et sont vendus directement après la cueillette. Des projets sont en cours de réflexion pour développer leurs actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Pour les critères concernant la richesse et la prospérité, le Grenier Boréal se distingue par ses pratiques durables dans toute la chaîne de production et de distribution. Des discussions et des partenariats sont en cours avec la Table Bioalimentaire et les producteurs locaux. Concernant les consommateurs, les échanges sont favorisés grâce à la possibilité de venir visiter la coopérative.

Mutualiser les espaces et les ressources sont des éléments vers lesquels le Grenier Boréal souhaite aller. En effet, la coopérative souhaite construire des installations partagées qui répondent spécifiquement aux besoins des territoires. Cela correspond parfaitement à la stratégie d'économie circulaire de la location.

Au niveau du travail, l'accès à l'emploi pour les personnes défavorisées et à capacité réduite est encouragé, cependant le Grenier Boréal a besoin de ressources humaines pour les accompagner. L'organisation participe au développement des connaissances et des savoir-faire à travers des visites de groupes scolaires et des partages d'informations. De plus, un des projets en cours est d'avoir un espace pour la vente de matériel afin que les citoyens puissent démarrer leur jardin potager. Enfin, le Grenier Boréal est une coopérative de solidarité des travailleurs. La volonté des membres est que les employés aient des conditions de travail saines et durables. Aussi, ces derniers bénéficient d'un salaire décent afin qu'ils puissent se développer personnellement et professionnellement et qu'ils ressentent de la fierté à travailler.



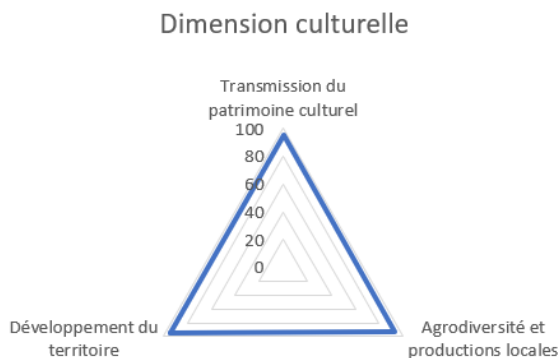
Dimension économique	
Thème	Performance moyenne
Production responsable	80
Consommation responsable	100
Travail	75,33
Richesse et prospérité	82,33

Figure 2.9 Dimension économique - Grenier Boréal

Pour la dimension culturelle (figure 2.10), le Grenier Boréal a aussi une bonne performance. En ce qui concerne la transmission du patrimoine culturel, la coopérative participe à l'éducation à la diversité agroalimentaire des territoires du Québec. Celle-ci est un des objectifs du sentier agrotouristique. De plus, le partenariat avec la CEDFOB vise à cultiver toutes les espèces représentées sur le territoire (excepté les arbres) pour développer la diversité agroalimentaire. Par ailleurs, la diffusion du savoir-faire est une des missions des employés, ce qui participe à la préservation et à la transmission du patrimoine.

L'agrodiversité est sauvegardée, réhabilitée et valorisée grâce à la permaculture, à la gestion de l'eau de l'étang, à l'hôtel à bourdon, et aux abris naturels pour les insectes. La valorisation des semences anciennes passe surtout par la motivation et l'ouverture du maraîcher employé. Le Grenier Boréal assiste aux conférences organisées par la Société d'Horticulture du Havre-Saint-Pierre et est ouvert à essayer des semences. Les produits locaux sont valorisés grâce à la culture d'espèces endémiques et tous les produits proviennent directement de leur propre champ. Cultiver des espèces endémiques au territoire permet de répondre aux stratégies de circularité qui consistent à repenser la production et la consommation de ressources alimentaires pour préserver les écosystèmes, car ce sont des espèces qui ont un faible impact sur l'environnement.

Pour ce qui est du développement du territoire, le Grenier Boréal ne réutilise pas de bâtiments, mais participe à la valorisation du patrimoine culturel grâce à la culture de semences anciennes et d'espèces endémiques de la Côte-Nord. Puis, l'esprit communautaire est développé grâce à la vente de produits locaux, à la possibilité de devenir membre de la coopérative et de venir la visiter.



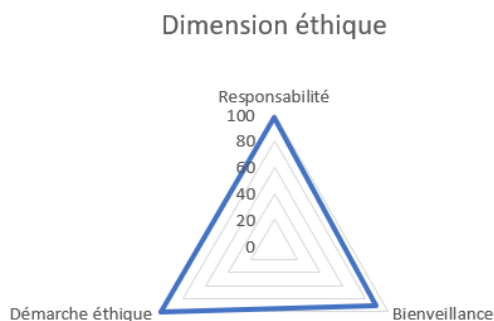
Dimension culturelle	
Thème	Performance moyenne
Transmission du patrimoine culturel	95
Agrodiversité et productions locales	93,33
Développement du territoire	94,44

Figure 2.10 Dimension culturelle - Grenier Boréal

Pour ce qui est de la dimension éthique (figure 2.11), le Grenier Boréal a une très bonne performance. En effet, l'organisation agit pour que ses membres se comportent de manière transparente et intègre. Par exemple, un code de bonne conduite a été créé. Les droits de l'homme sont respectés dans ses valeurs, sa mission et ses projets. La coopérative assume sa responsabilité envers les humains et toutes les espèces vivantes puisqu'avoir des conditions saines et durables de travail est une de ses priorités et toutes les espèces vivantes sont respectées grâce à la permaculture. Cependant, il est parfois nécessaire d'intervenir auprès des animaux nuisibles, qui détruisent les cultures. Le Grenier Boréal favorise l'adoption de modes de vie durables grâce à la permaculture, aux partages de connaissances, à la production d'aliments durables et locaux. D'autres projets sont en cours dans ce sens, et ils permettent de développer la circularité sur le territoire lorsqu'ils visent l'optimisation de l'utilisation des ressources (comme c'est le cas pour les projets de valorisation des ressources alimentaires) ou quand ils repensent leur utilisation (pour ce qui est de la permaculture par exemple).

En ce qui concerne la bienveillance, le Grenier Boréal vise à développer l'esprit communautaire et la solidarité. Un nouveau projet est en cours : construire des espaces d'habitation pour les stagiaires ou saisonniers. Le Grenier Boréal fait preuve d'altérité dans ses projets : il essaie d'inclure les personnes défavorisées et chacun est tenu de respecter les compétences, les points forts et faibles de ses collègues.

Enfin, la coopérative favorise l'émergence et le partage de valeurs communes et assure la cohérence entre celles-ci et leurs actions. En effet, le Grenier Boréal diffuse ses valeurs : les partenaires financiers y adhèrent, les membres de la coopérative aussi. Elles sont rappelées lors de l'Assemblée Générale des membres. De plus, le Grenier Boréal met uniquement en place des projets qui les respectent.



Dimension éthique	
Thème	Performance moyenne
Responsabilité	97,50
Bienveillance	90
Démarche éthique	100

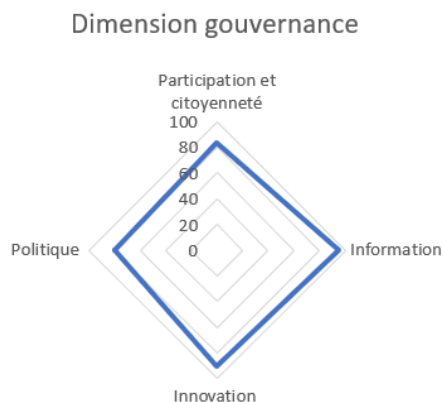
Figure 2.11 Dimension éthique - Grenier Boréal

Concernant la dimension sur la gouvernance (figure 2.12), les résultats de la grille d'évaluation montrent que le Grenier Boréal favorise l'engagement et la mobilisation de ses membres autour d'une vision commune grâce à différentes petites actions. Par exemple, un de leur projet est de mettre en place une infolettre pour garder le site web vivant et actif. Cependant, l'organisation fait face à des enjeux de communication et de gestion de cette dernière, car le manque de communication, dans leur cas, peut entraîner un manque d'engagement et de mobilisation. Ensuite, les parties prenantes participent activement aux projets du Grenier Boréal. Elles sont toutes impliquées dans les projets, notamment les bénévoles. Toutefois pour continuer sur cette lancée, le Grenier Boréal a besoin d'une ressource à la gestion. Puis, pour permettre une citoyenneté active, la coopérative a la volonté de mettre en place une réception et des formations. Le but est d'ouvrir les portes du Grenier Boréal aux citoyens.

Dans un deuxième temps, la coopérative assure l'accès à une information préalable, pertinente, compréhensible et juste grâce à la mise en place d'une infolettre sur leur site web, à la possibilité de visiter le site et au sentier agrotouristique. Pour ce qui est de l'évaluation des projets, des mesures de suivis et d'évaluation sont mises en place afin de rédiger les redditions de comptes pour les partenaires. De plus, lors de l'Assemblée Générale, un retour sur l'année et une analyse de fin de saison sont faits afin d'analyser ce qui peut être amélioré.

En ce qui concerne l'innovation, le volet recherche et développement se fait en partenariat avec le CEDFOB. Des aides financières sont aussi accordées pour le développement de leurs projets (Société du Plan Nord, MAPAQ, etc.). L'accès aux connaissances et aux technologies est favorisé : un système d'irrigation contrôlé à partir de l'étang a été mis en place, des connaissances sur les espèces endémiques sont développées. La coopérative souhaite aussi mettre en place un système d'irrigation automatisé.

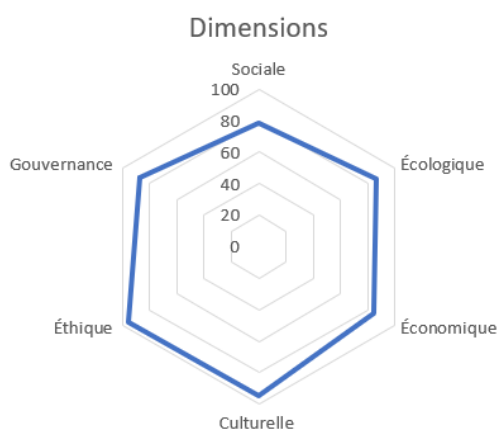
Enfin, au niveau politique, le Grenier Boréal travaille en partenariat avec la municipalité. Des projets sont prévus, mais les bénévoles sont freinés par la lenteur de la prise de décision au niveau municipal. Le Grenier Boréal a accès à des programmes de financement. Un des plus important pour la coopérative est celui du MAPAQ qui a un volet pour le financement des salaires. Les programmes concernant le démarrage de projets sont aussi essentiels, car ils permettent d'avoir les ressources financières nécessaires pour les concrétiser.



Dimension gouvernance	
Thème	Performance moyenne
Participation et citoyenneté	83,33
Information	95
Innovation	90
Politique	80

Figure 2.12 Dimension gouvernance - Grenier Boréal

L'ensemble des performances des dimensions sont résumés dans la figure 2.13. Le Grenier Boréal a une très bonne performance, ce qui signifie que ses projets sont pertinents et efficaces pour assurer la sécurité alimentaire. L'intégration de l'économie circulaire dans ceux-ci est aussi positive aux vues des différentes stratégies mises en place. En effet, tous les projets développés par le Grenier Boréal ont intégré des stratégies d'économie circulaire (tableau 2.1) : la consommation et l'approvisionnement responsable, l'optimisation des opérations, le recyclage et le compostage et l'économie collaborative.



Dimensions	
Sociale	78,56
Écologique	86,25
Économique	84,42
Culturelle	94,16
Éthique	95,83
Gouvernance	87,08

Figure 2.13 Résultats dimensions - Grenier Boréal

Tableau 2.1 Les stratégies de circularité du Grenier Boréal

Stratégies de circularité	Exemple d'actions
Consommation et approvisionnement responsables	Approvisionnement en eau se fait grâce à un étang sur la propriété Aliments vendus directement après la cueillette
Écoconception	Permaculture Pas d'utilisation d'intrants chimique Culture de semences anciennes et d'espèces endémiques

Tableau 2.1 Les stratégies de circularité du Grenier Boréal (suite)

Stratégies de circularité	Exemple d'actions
Optimisation des opérations	Permaculture Production d'aliments locaux et distribution locale. Eau gérée en fonction des besoins de la production
Économie collaborative	Mutualisation des espaces et les ressources Partage des savoir-faire et des connaissances Partenariats avec CEDFOB Jardin communautaire
Recyclage et compost	Projet de compost en cours
Valorisation	Copeaux de bois et bois raméal fragmenté

2.2.2 La Table Bioalimentaire

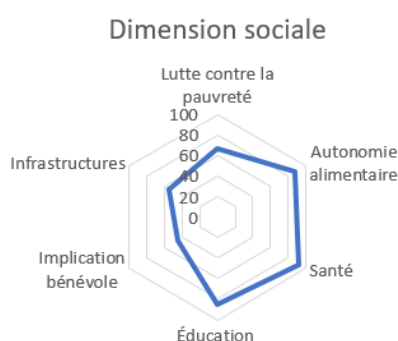
Dans cette partie, les résultats de la Table Bioalimentaire concernant les six dimensions sont analysés, suivant la même structure que pour le Grenier Boréal. La mission de la Table Bioalimentaire est de promouvoir le développement, la mise en valeur et la commercialisation des produits bioalimentaires de la Côte-Nord, dans une perspective de développement durable. Cette organisation a des impacts plus indirects sur la sécurité alimentaire. De plus, l'économie circulaire s'intègre parfaitement dans ses différents projets.

Concernant la dimension sociale, la figure 2.14 décrit les résultats. La Table Bioalimentaire a de très bonnes performances dans les critères de la santé, de l'autonomie alimentaire et de l'éducation. En effet, elle favorise les produits frais et peu transformés, ce qui permet l'amélioration et le maintien de l'état de santé des populations. Ensuite, la Table Bioalimentaire promeut les actions préventives en santé et les saines habitudes de vie grâce à la vente des produits frais en région sur les marchés publics. La qualité nutritive est assurée, car tous les produits sont frais et proviennent de producteurs locaux. Pour ce qui est de l'autonomie alimentaire, tous les projets misent sur ce concept. La Table Bioalimentaire rejoint la clientèle régionale : elle intervient auprès des citoyens de la Côte-Nord et les producteurs de cette région. Elle améliore l'autonomie et la résilience des collectivités grâce à ses actions concernant l'autonomie alimentaire et l'achat local. De plus, les productions locales sont favorisées grâce au Goût de la Côte-Nord, à la boutique web et aux marchés publics. Pour ce qui est de l'éducation, assurer une instruction au développement durable fait partie des valeurs de la Table Bioalimentaire, qui la concrétise dans son objectif de favoriser l'autonomie alimentaire. Par ailleurs, l'éducation de base à l'alimentation est assurée à travers des ateliers cuisines et des concours de cuisine au secondaire. Des capsules vidéo de démonstration culinaire vont aussi être disponibles.

Pour les autres critères de la dimension sociale, la Table Bioalimentaire a des actions pertinentes, mais qui peuvent être bonifiées. Cela sera étudié dans le chapitre 3. Pour ce qui est du thème de la lutte contre la pauvreté, la Table a mis en place un guide de jardinage pour la création de jardins communautaires et de marchés publics pour rendre plus accessibles les aliments de qualité. La Table Bioalimentaire favorise surtout l'accès physique aux denrées alimentaires.

Elle travaille sur les produits régionaux, mais ceux-ci sont plus dispendieux que les produits alimentaires de base. En ce qui concerne l'implication bénévole, la Table Bioalimentaire n'a pas de volontaire, à part sur son Conseil d'administration. Deux salariés se chargent des projets. Cependant, nous pouvons parler d'implication des citoyens, qui sont encouragés à acheter local. Par ce mode de consommation, ils soutiennent les producteurs dans leur travail. La Table Bioalimentaire reconnaît l'accomplissement personnel et collectif, mais n'a pas d'action précise sur ce point. La reconnaissance est faite de manière indirecte. Enfin, pour ce qui est des infrastructures, la Table favorise la mobilité durable lors du Forum Bioalimentaire puisque du covoiturage est organisé. Par ailleurs, il n'y a pas d'action spécifique pour le critère « viser l'équité et la solidarité territoriale », qui concerne le développement des territoires.

Ainsi, l'analyse de la dimension sociale montre que la Table Bioalimentaire travaille surtout sur le partage d'informations et de connaissances afin de repenser la production et la consommation alimentaire. Le développement de la consommation de produits régionaux va aussi dans ce sens. Cela répond en particulier, à la stratégie de consommation et approvisionnement responsable.



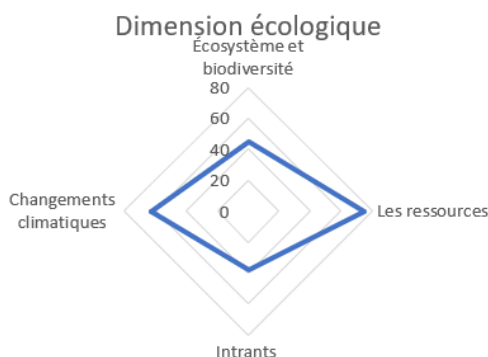
Dimension sociale	
Thème	Performance moyenne
Lutte contre la pauvreté	67
Autonomie alimentaire	88
Santé	92
Éducation	85
Implication bénévole	45
Infrastructures	55

Figure 2.14 Dimension sociale - Table Bioalimentaire

En ce qui concerne la dimension écologique, les résultats sont décrits dans la figure 2.15. La Table Bioalimentaire a de bonnes performances sur le thème des ressources. En effet, une politique d'achat a été mise en place pour encourager l'achat de produits à moindre impact sur l'environnement. De plus, la Table valorise et réutilise les ressources. Ainsi, quand elle a connaissance qu'une entreprise a un besoin, elle met en relation les entrepreneurs. Elle favorise donc le réseautage et les maillages entre entreprises. Ceci rejoint certaines stratégies d'économie circulaire comme la valorisation, le compostage, et la consommation responsable.

Concernant le thème des écosystèmes et de la biodiversité, la Table Bioalimentaire ne développe pas directement les connaissances sur les écosystèmes, ne préserve pas directement la biodiversité et ne limite pas directement la dégradation des sols, mais elle fait du partage de connaissances à travers des bulletins de veille ou les conférences du forum bioalimentaire. Par ailleurs, la Table n'a pas d'action qui vise à minimiser directement l'utilisation d'intrants chimiques ni concernant le traitement des matières résiduelles ni sur la réduction des GES, mais elle fait aussi du partage d'information et met en valeur les entreprises qui ont de saines pratiques dans ce domaine. De plus, lors de l'organisation du forum bioalimentaire, la Table calcule ses émissions de GES, et les compense. Cela finance un

organisme qui travaille dans l'aménagement urbain à Baie-Comeau. En ce qui concerne l'agriculture urbaine, celle-ci est développée par les jardins communautaires. Ainsi la Table Bioalimentaire n'utilise pas de stratégie de circularité dans ce domaine.

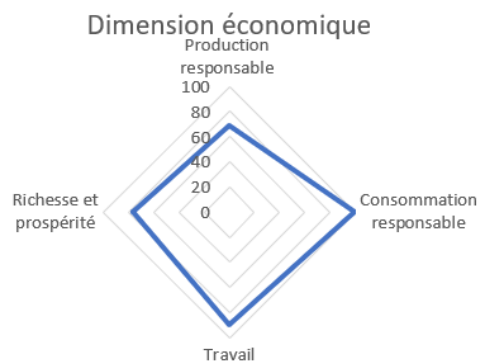


Dimension écologique	
Thème	Performance moyenne
Écosystème et biodiversité	45
Les ressources	75
Intrants	38
Changements climatiques	63

Figure 2.15 Dimension écologique - Table Bioalimentaire

En ce qui concerne la dimension économique (figure 2.16) la Table Bioalimentaire a d'excellents résultats pour les thèmes de la consommation responsable et du travail. En effet, l'achat de produits locaux est encouragé grâce au projet le Goût de la Côte-Nord. De plus, les circuits courts sont favorisés, car la Table travaille uniquement dans la région de la Côte-Nord. Elle n'est pas dans l'exportation de produit hors du Québec. Ainsi, elle utilise des stratégies de circularités : optimisation des opérations et consommation responsable. Pour ce qui est du travail, la Table Bioalimentaire développe l'accès à des connaissances et savoir-faire de différentes cultures grâce à des conférences lors du forum bioalimentaire et à des bulletins de veille. Le travail des producteurs est reconnu, car l'achat local est encouragé. Ainsi, ils sont directement soutenus et rémunérés par les consommateurs. Cependant, le critère « favoriser l'accès à l'emploi pour les personnes défavorisées » n'est pas pris en compte et n'a pas d'effet direct ni indirect sur les projets actuels. La Table Bioalimentaire est cependant ouverte à employer des personnes défavorisées.

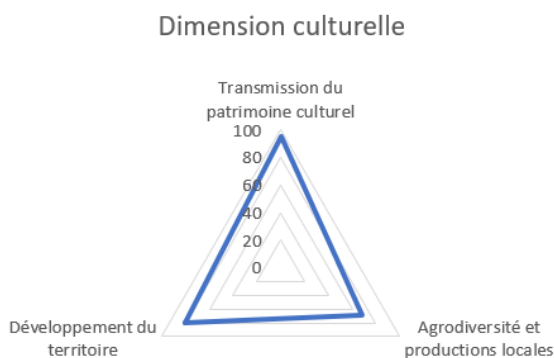
Concernant la richesse et la prospérité, la Table stimule les échanges entre les consommateurs et les entreprises grâce à l'achat direct, où ces deux groupes se rencontrent. Par ailleurs, la Table Bioalimentaire partage ses bureaux et les équipements. Elle encourage aussi cette pratique. Enfin, elle ne travaille pas directement sur l'instauration de pratiques durables, mais elle les incite grâce au partage de connaissances. Pour ce qui est de la production responsable, la Table bioalimentaire participe à la vente d'aliments de qualité, car les produits sont cultivés dans la région et ne sont pas ou peu transformés. Toutefois, elle n'a pas d'action directe qui vise directement à éviter le gaspillage alimentaire.



Dimension économique	
Thème	Performance moyenne
Production responsable	69
Consommation responsable	100
Travail	90
Richesse et prospérité	77

Figure 2.16 Dimension économique - Table Bioalimentaire

La Table Bioalimentaire a de très bonnes performances en ce qui concerne la dimension culturelle (figure 2.17). En effet, pour la transmission du patrimoine, la Table a mis en place différentes actions. L'éducation à la diversité agroalimentaire se fait grâce au projet le Goût de la Côte-Nord. Des traditions culinaires innues, françaises et anglo-saxonnes sont aussi expliquées. De plus, avec son magazine, la Table Bioalimentaire mentionne et valorise la culture innue. Elle a aussi organisé un brunch à saveurs innues. Elle a pour projet d'organiser cette activité sur les autres cultures présentes sur la Côte-Nord. Par ailleurs, sauvegarder, réhabiliter et valoriser l'agrodiversité a été ciblée comme étant un enjeu pour la Table. Elle a donc pour projet de mettre en place des actions sur ce point comme la promotion de bonnes pratiques de récolte des petits fruits en utilisant le Goût de la Côte-Nord pour faire une certification pour les cueilleurs. Les semences anciennes sont valorisées dans le guide de jardinage pour les jardins communautaires. Enfin, l'achat de produits locaux est valorisé grâce au projet le Goût de la Côte-Nord. Pour ce qui est du développement du territoire, la valorisation du patrimoine culturel, selon la définition donnée pour ce critère, n'est pas dans la mission de la Table Bioalimentaire, ni dans ses prochains projets. L'évaluation est donc non applicable. Cependant, la Table Bioalimentaire, avec le Goût de la Côte-Nord, souhaite développer l'identité culinaire régionale et favoriser le sentiment d'appartenance à la région.

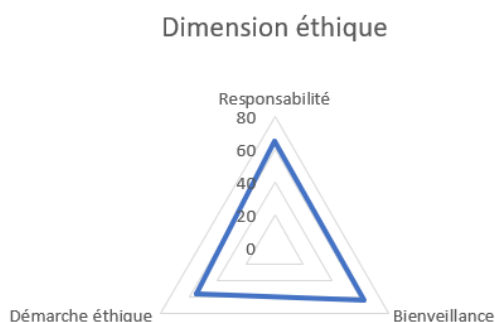


Dimension culturelle	
Thème	Performance moyenne
Transmission du patrimoine culturel	95
Agrodiversité et productions locales	69
Développement du territoire	80

Figure 2.17 Dimension culturelle - Table Bioalimentaire

Concernant la dimension éthique (figure 2.18), la Table a de bonnes performances. Pour le thème de la responsabilité, tous les critères ont de bons résultats sauf celui concernant les droits de l'Homme. En effet, la Table Bioalimentaire croit aux droits de l'Homme, mais n'effectue pas d'action concrète dans ce domaine. Elle assume sa responsabilité envers les humains et toutes les espèces vivantes grâce à la promotion de pratiques respectueuses de l'environnement (forum bioalimentaire et bulletin de veille). De plus, agir de manière transparente et intègre est une priorité pour la Table : elle a d'ailleurs un Code d'éthique. Puis concernant le critère « favoriser l'adoption de modes de vie durables », elle diffuse des informations.

Pour le thème de la bienveillance, actuellement, la Table Bioalimentaire travaille sur le développement de l'esprit communautaire et la solidarité en encourageant le réseautage entre les entreprises et en sensibilisant les consommateurs. Par exemple, les restaurants locaux utilisent les produits des producteurs de la région. Concernant l'altérité, ce critère est pris en compte indirectement dans les projets menés par la Table Bioalimentaire. Enfin, pour ce qui est de la démarche éthique le Conseil d'administration de la Table Bioalimentaire travaille actuellement sur la mission, les valeurs et la vision afin de souder les membres autour de ces fondamentaux communs. Pour ce qui est d'assurer la cohérence entre les actions et les valeurs, la Table n'a pas mis en place de démarches spécifiques.



Dimension éthique	
Thème	Performance moyenne
Responsabilité	65
Bienveillance	63
Démarche éthique	55

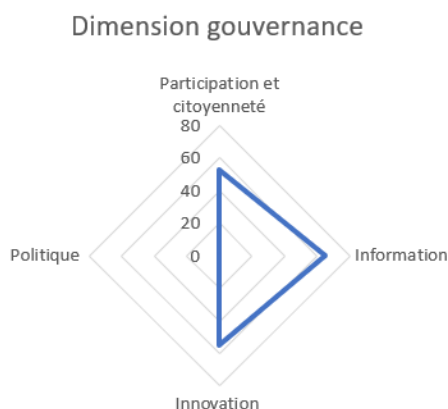
Figure 2.18 Dimension éthique - Table Bioalimentaire

Concernant la gouvernance (figure 2.19), il est important de signaler que le thème politique n'a pas été évalué puisque la Table Bioalimentaire n'est pas un acteur politique. Cependant, Marc Normand, directeur général, précise que la Table espère certains changements dans la réglementation qui favoriseraient l'autonomie alimentaire. Elle souhaite la révision de certaines lois qui ne sont pas adaptées à la production d'aliments locaux avec les ressources du territoire, comme c'est le cas pour les œufs fermiers, les produits marins, le gibier et l'abattage, et l'élevage. Par ailleurs, la Table Bioalimentaire bénéficie de différents programmes financiers concernant l'achat local, les marchés de proximité, etc. Cependant, des programmes au niveau organisationnel lui seraient bénéfiques pour avoir une plus grande équipe.

Concernant, la participation et la citoyenneté, le Conseil d'administration retravaille actuellement les valeurs, la mission et la vision de la Table Bioalimentaire. L'organisation s'assure que les sièges au Conseil d'administration soient représentés par des personnes de tout le territoire et qui proviennent de différents secteurs. De plus, elle permet l'exercice d'une citoyenneté active en favorisant une consommation active à partir de l'achat local.

Concernant le thème de l'information, la Table Bioalimentaire a retravaillé le bulletin de veille afin que l'information qui s'y trouve soit pertinente, compréhensible et juste. Cependant, elle n'a pas mis en place des mesures de suivi ni d'évaluation pour tous ses projets.

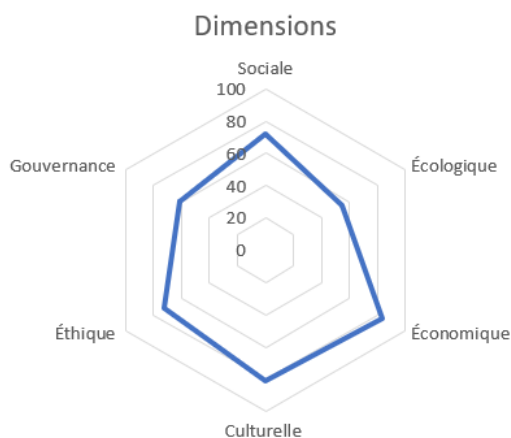
Pour ce qui est du thème de l'innovation, la Table Bioalimentaire ne favorise pas directement la recherche et le développement, mais transmet les informations à travers le bulletin de veille et les conférences du forum bioalimentaire. Elle ne favorise pas directement la mise en place de solutions nouvelles, mais transmet les informations à travers le bulletin de veille et les conférences du forum bioalimentaire. Enfin, elle favorise l'accès aux connaissances et aux technologies grâce au partage d'informations dans son bulletin de veille et au forum bioalimentaire.



Dimension gouvernance	
Thème	Performance moyenne
Participation et citoyenneté	53
Information	65
Innovation	55
Politique	NA

Figure 2.19 Dimension gouvernance - Table Bioalimentaire

Après cette analyse de chaque dimension, les résultats globaux sont étudiés. Sur la figure 2.20, il est clairement souligné que les dimensions économique, culturelle et éthique ont de bonnes performances. Cela signifie que les actions mises en place par la Table Bioalimentaire dans ces trois domaines participent à développer et maintenir la sécurité alimentaire. Les dimensions gouvernance, sociale et écologique ont de moins bons résultats. En effet, ce sont souvent les mêmes projets qui justifient la pondération, ce qui signifie que ceux-ci englobent différents points, mais aussi que d'autres restent mis de côté. Concernant les stratégies d'économie circulaire, elles sont résumées dans le tableau 2.2 ci-dessous. Celui-ci démontre que la Table Bioalimentaire utilise ce modèle économique dans ses projets.



Dimensions	
Sociale	72
Écologique	55
Économique	84
Culturelle	81
Éthique	72
Gouvernance	61

Figure 2.20 Résultats dimensions - Table Bioalimentaire

Tableau 2.2 Les stratégies de circularité de la Table Bioalimentaire

Stratégies de circularité	Exemple d'actions
Consommation et approvisionnement responsables	Marchés publics Vente de produits régionaux Une politique d'achat a été mise en place pour encourager l'achat de ressources à moindre impact sur l'environnement Promotion de bonnes pratiques de récolte des petits fruits, utiliser le Goût de la Côte-Nord pour faire une certification pour les cueilleurs de petits fruits afin de s'assurer des bonnes pratiques. Vente de produit non ultra-transformé Les semences anciennes sont valorisées dans le guide de jardinage pour les jardins communautaires
Location	Mutualisation des espaces et des ressources
Économie collaborative	Partage de connaissances — bulletins de veilles – conférences Encourage le réseautage entre les entreprises Covoiturage pour le forum bioalimentaire
Écologie industrielle	Encourage les synergies et les symbioses

2.2.3 Le Laboratoire Vivant

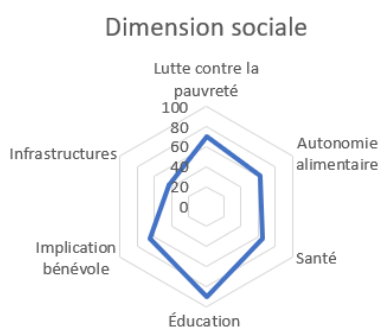
Dans cette partie, les performances du Laboratoire Vivant sont analysées. Les responsables du projet, Étienne Berthold⁹ et Julie Nadeau¹⁰ ont eux-mêmes rempli la grille. Le premier onglet de celle-ci explique son utilisation et

⁹ Étienne Berthold est professeur agrégé au département de géographie de l'Université Laval et directeur de l'Institut Hydro-Québec en environnement, développement et société de l'Université Laval. Il est spécialiste en aménagement durable du territoire et en étude du patrimoine social et culturel des communautés religieuses. Il est le chercheur principal du projet.

¹⁰ Julie Nadeau est la chargée de projet. Elle est une professionnelle de recherche à l'Institut Hydro-Québec en environnement, développement et société de l'Université Laval.

une rencontre a été organisée afin qu'ils la complètent au mieux. Il est nécessaire de rappeler que le projet n'est pas encore en fonctionnement, par conséquent, cette évaluation ne peut être considérée comme définitive.

En ce qui concerne la dimension sociale (figure 2.21), le Laboratoire Vivant se démarque par sa très bonne performance pour l'éducation. En effet, le cœur du projet est d'assurer une éducation de base à l'alimentation et au développement durable. C'est d'ailleurs le troisième objectif : « identifier de quelles façons la pratique de l'agriculture urbaine est susceptible de contribuer aux démarches d'éducation à l'environnement et au développement durable ». Pour ce qui est de la lutte contre la pauvreté, le Laboratoire Vivant souhaite mettre en place des actions soutenant les personnes démunies et vulnérables. À cet effet, les chargés de projets considèrent que dans le contexte actuel, les personnes âgées sont des personnes vulnérables. Cette partie de la population sera la première clientèle du Laboratoire Vivant (été 2021). Concernant l'accessibilité financière et physique aux aliments pour les personnes démunies et vulnérables, le programme n'a pas encore été défini. Cependant, il est prévu pour l'été 2021 que les surplus de production soient distribués à des organismes communautaires qui viennent en aide aux personnes en situation d'insécurité alimentaire. Sur le thème de la santé, les chargés de projet visent l'amélioration et le maintien de l'état de santé des citoyens ainsi que la promotion d'actions préventives en santé et l'adoption de saines habitudes de vie grâce à l'éducation. Assurer la qualité des aliments ne figure pas dans leurs objectifs principaux, mais ce critère sera rempli indirectement, puisqu'une des retombées attendues est d'avoir un jardin qui contribue à un système alimentaire sain, durable et équitable. En ce qui concerne l'implication bénévole, le Laboratoire Vivant engage les citoyens durant la construction du projet. En effet, ce dernier a un volet collectif qui implique la participation des associations locales et régionales. Par ailleurs, le but de ce projet est, entre autres, de créer des liens sociaux. L'objectif du jardin collectif est de développer un sentiment de valorisation personnelle par le travail de la terre. Concernant les infrastructures, le Laboratoire Vivant n'agit pas directement.

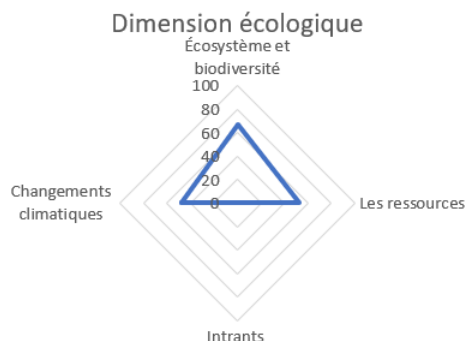


Dimension sociale	
Thème	Performance moyenne
Lutte contre la pauvreté	70
Autonomie alimentaire	62
Santé	65
Éducation	90
Implication bénévole	65
Infrastructures	43

Figure 2.21 Dimension sociale - Laboratoire Vivant

La dimension écologique est décrite à la figure 2.22. Pour ce qui est du thème des écosystèmes et de la biodiversité, les chargés de projet mentionnent que l'éducation est à la base de leur initiative. Concernant le critère de la limitation de la dégradation des sols, il n'y a pas d'action précise. Pour les ressources, les deux critères sont faiblement pris en compte, car Étienne Berthold et Julie Nadeau considèrent ce critère comme étant surspécialisés par rapport à la taille du jardin. Toutefois, ils ont prévu un système de récupération des eaux de pluie et un compost. Au sujet des intrants,

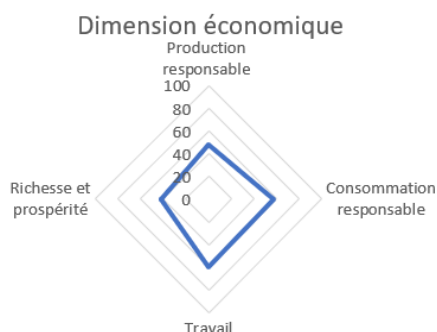
le jardin sera biologique. Pour le thème des changements climatiques, la réduction des émissions de GES est indirecte et passera par l'éducation. Enfin, le projet s'inscrit parfaitement dans le développement de l'agriculture urbaine.



Dimension écologique	
Thème	Performance moyenne
Écosystème et biodiversité	67
Les ressources	53
Intrants	NA
Changements climatiques	48

Figure 2.22 Dimension écologique - Laboratoire Vivant

En ce qui concerne l'économie (figure 2.23), il est important de préciser qu'aucune vente d'aliments n'est prévue. Le gaspillage alimentaire est évité grâce à la distribution des surplus, au compostage et à l'éducation. Pour ce qui est de la consommation responsable, le Laboratoire Vivant met en place des actions dans le domaine de l'éducation. Au sujet du travail, les chargés de projet n'ont pas encore statué sur la question de l'emploi de personnes défavorisées. Le Laboratoire Vivant a une bonne performance sur le développement de l'accès à des connaissances et des savoir-faire à travers la mise en valeur du patrimoine sociale des religieuses. Enfin, l'éducation est le moyen qui est utilisé pour instaurer des pratiques durables et favoriser la mutualisation des espaces et des ressources. Le critère « stimuler les échanges entre les consommateurs et les entreprises » n'est pas pris en compte, car le Laboratoire Vivant n'a pas de vocation commerciale ni entrepreneuriale.



Dimension économique	
Thème	Performance moyenne
Production responsable	48
Consommation responsable	58
Travail	60
Richesse et prospérité	42

Figure 2.23 Dimension économique - Laboratoire Vivant

Au niveau culturel (figure 2.24), les performances du Laboratoire Vivant sont excellentes. En effet, le projet a pour vocation de transmettre le patrimoine de la communauté des Petites Franciscaines de Marie à travers leur savoir-faire en horticulture et jardinage. L'objectif du jardin collectif est aussi de sauvegarder, réhabiliter et valoriser l'agrodiversité. Les semences anciennes, autrefois cultivées par les religieuses, seront valorisées puisque des plantes médicinales et des légumes locaux anciens y seront plantés. De plus, des activités sont aussi organisées pour mettre en valeur les produits locaux. Enfin, au niveau du développement du territoire, le patrimoine culturel est sauvegardé

et l’esprit communautaire est développé grâce à l’attachement territorial. En effet, les Petites Franciscaines de Marie ont une empreinte très marquée sur le territoire de Baie-Saint-Paul. Le jardin collectif est situé derrière l’ancien couvent, sur un hectare. Il est au cœur de la ville ce qui facilite l’accessibilité à tous les citoyens.

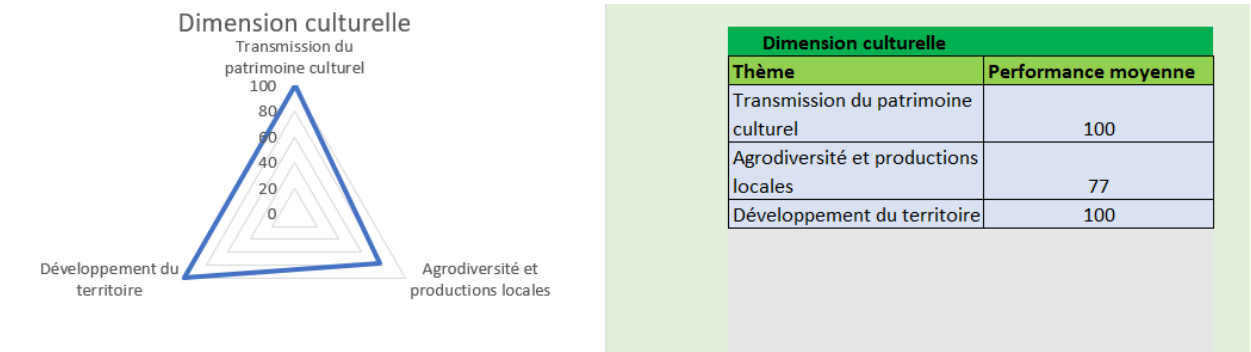


Figure 2.24 Dimension culturelle - Laboratoire Vivant

À l’égard de la démarche éthique (figure 2.25), le Laboratoire Vivant a une très bonne performance. En effet, pour ce qui est de la bienveillance, le projet vise spécifiquement à développer l’esprit communautaire, la solidarité et l’altérité grâce au jardin collectif. Les chargés de projet travaillent en ce moment à favoriser l’émergence et le partage de valeurs communes et s’appliquent à assurer la cohérence entre les actions et les valeurs pour que le projet soit une réussite. L’éducation est l’action choisie pour les remplir critères de transparence, d’intégrité, de respect des droits de l’Homme et d’adoption de modes de vie durables.

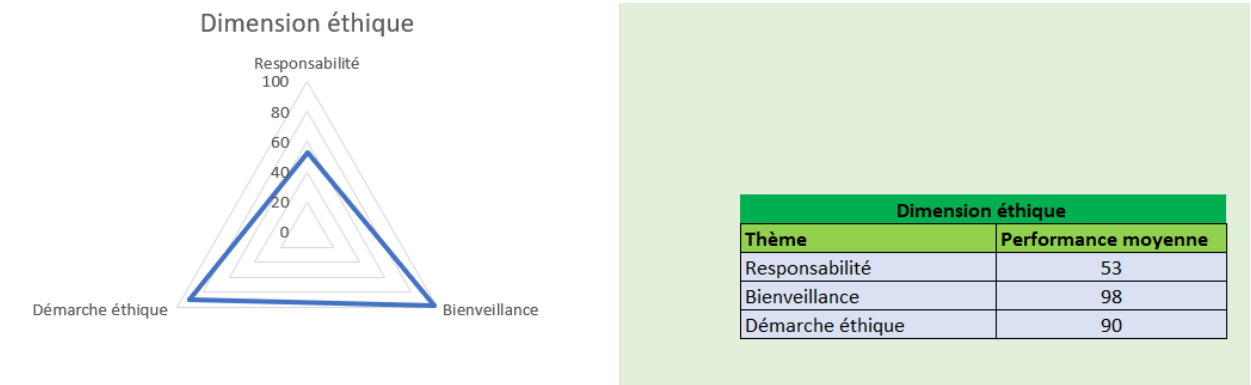
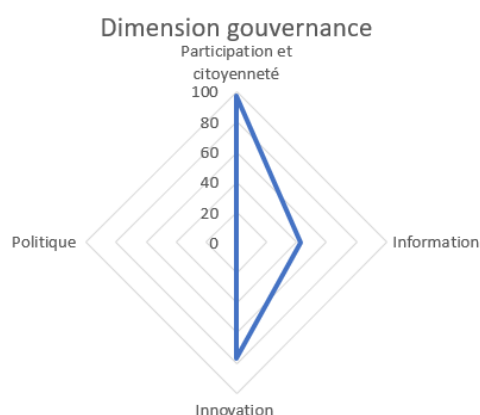


Figure 2.25 Dimension éthique - Laboratoire Vivant

Enfin, pour la dimension de la gouvernance (figure 2.26), le Laboratoire Vivant a une très bonne performance à l’égard de l’engagement et la participation des citoyens dans le projet. En effet, les chargés de projets visent à favoriser l’engagement et la mobilisation autour d’une vision commune, la participation des parties prenantes et l’exercice d’une citoyenneté active. Par ailleurs, l’accès à l’information sur l’avancement du projet, son déroulement, et sa programmation est effectué. De plus, les chargés de projet ont prévu de mettre en place des mesures de suivi et d’évaluation. Pour ce qui est de l’innovation, le Laboratoire Vivant favorise la recherche et le développement, car c’est un projet de recherche universitaire. Ils favorisent aussi l’accès aux connaissances et aux technologies, mais ne

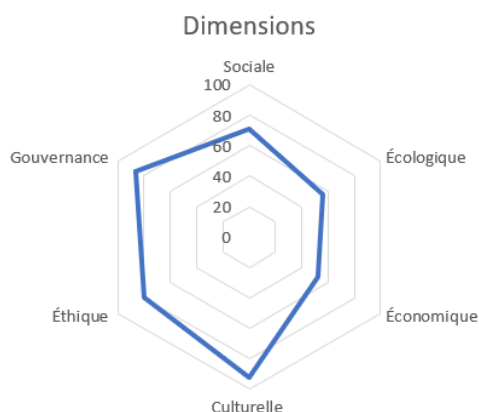
cherchent pas à mettre en place de nouvelles solutions. Enfin, le dernier critère, sur l'adaptation de la réglementation et la mise en place de mesures d'aides financières, ne concerne pas le projet et n'est donc pas pris en compte dans l'évaluation.



Dimension gouvernance	
Thème	Performance moyenne
Participation et citoyenneté	97
Information	43
Innovation	77
Politique	NA

Figure 2.26 Dimension gouvernance - Laboratoire Vivant

La figure 2.27 ci-dessous montre les résultats globaux du Laboratoire Vivant. Comme expliqué tout au long de l'analyse, ce projet a d'excellentes initiatives concernant les dimensions culturelles, éthiques et de gouvernance. Alors que des performances plus faibles sont observées pour les dimensions écologiques et économiques notamment.



Dimensions	
Sociale	71
Écologique	56
Économique	52
Culturelle	92
Éthique	80
Gouvernance	86

Figure 2.27 Résultats dimensions - Laboratoire Vivant

Le tableau 2.3 ci-dessous démontre que le projet utilise des stratégies d'économie circulaire telles que la consommation et l'approvisionnement responsables, l'écoconception, l'optimisation des opération, l'économie collaborative, le don, et le compost. Chacune de ses stratégies est illustrée par des actions concrètes que les chargés de projet souhaitent mettre en place.

Tableau 2.3 Les stratégies de circularité du Laboratoire Vivant

Stratégies de circularité	Exemple d'actions
Consommation et approvisionnement responsables	Consommation des aliments du jardin
Écoconception	Culture biologique Pas d'utilisation d'intrant chimique
Optimisation des opérations	Eau de pluie récupérée
Économie collaborative	Mutualisation des espaces : le jardin est dans la propriété des Petites Franciscaines de Marie Des plantes médicinales autrefois cultivées par les sœurs ainsi que des légumes anciens locaux seront cultivés Ateliers éducatifs
Dons	Distribution des surplus Les aliments du jardin ne sont pas vendus
Recyclage et compost	Projet de compost

3. RECOMMANDATIONS

Dans ce dernier chapitre, deux parties sont à distinguer : les recommandations générales concernant la sécurité alimentaire et les recommandations des trois projets étudiés. Celles-ci ont été élaborées à partir des résultats de la grille d'évaluation des projets. Par conséquent, les recommandations ont été formulées à partir des informations données par les personnes contactées pour remplir la grille d'évaluation. Les recommandations sont résumées dans des tableaux, à la fin de chaque sous-partie.

3.1 Recommandations générales concernant la sécurité alimentaire et l'économie circulaire

Les recommandations générales découlent de l'analyse des causes de l'insécurité alimentaire sur le territoire de Synergie 138. Ainsi, elles vont être ciblées sur l'accessibilité physique, l'accessibilité financière et la disponibilité des aliments.

3.1.1 L'accessibilité physique

Comme décrit dans le chapitre 1, l'accessibilité physique aux aliments se réfère à la distance à parcourir pour avoir accès à des commerces alimentaires. Les recommandations formulées sont résumées dans le tableau 3.1.

Pour permettre l'accessibilité physique aux aliments, il est important de développer les transports collectifs. La mobilité est un des facteurs de la sécurité alimentaire. En effet, elle permet à tous ceux qui n'ont pas de véhicule ou qui ne peuvent pas conduire d'avoir un moyen de déplacement pour s'approvisionner. D'autre part, l'économie circulaire peut être intégré dans un projet de développement de la mobilité à travers la stratégie de l'économie collaborative. Pour développer les transports, il peut être intéressant de créer, dans chaque MRC, un comité de concertation sur la mobilité. La coopération et le dialogue entre chacune des parties prenantes sont essentiels à la

réussite du projet. Il est important d'inclure, en plus des municipalités, certains OBNL qui sont intéressés par cette démarche et des entreprises qui pourraient être partenaires. La flotte de véhicules utilisée n'a pas l'obligation d'appartenir aux municipalités : c'est ce qu'a mis en place la MRC de Maskinongé. Cela permet d'organiser des trajets dans chacune des municipalités, mais aussi entre elles. Ce maillage entre une société de transport collectif et les acteurs publics font partie de l'économie collaborative, qui est une stratégie d'économie circulaire. Les ressources sont utilisées de façon optimale et partagée. Cependant, il ne faut pas oublier les défis auxquels font face les régions éloignées dans la construction d'un réseau de transport collectif. En effet, la faible densité de population ne permet pas d'avoir un service soutenu d'autobus. Pour cela, en fonction des villes, des villages, de leur aménagement (centre condensé ou étalé), le transport doit être adapté. Pour trouver la meilleure solution, une analyse des déplacements de la population doit être effectuée. Il est possible de combiner plusieurs types de transports collectifs afin de répondre aux besoins des citoyens. Par ailleurs, créer un circuit de mobilité c'est aussi encourager les habitants à changer leurs comportements. Par exemple, si les zones avec des commerces locaux sont bien desservies, les consommateurs seront incités à acheter local. Desservir des jardins collectifs, des lieux de cueillette, des organismes de dons alimentaires a un effet non négligeable sur l'accessibilité des citoyens à une saine alimentation.

Une autre possibilité pour développer l'accessibilité physique aux aliments est de développer l'installation et l'ouverture d'épicerie dans les déserts alimentaires. Inévitablement, cela aura des conséquences positives sur la sécurité alimentaire. La fermeture des commerces alimentaires dans les déserts alimentaires s'explique par les ventes trop faibles par rapport aux coûts d'exploitations élevés. Les coopératives peuvent répondre à ce problème, car elles contribuent à augmenter l'offre alimentaire tout en permettant aux habitants de bénéficier de prix accessibles. C'est par exemple le cas de la coopérative les Choix de Marguerite à Baie-Johan-Beetz ou le Grenier Boréal, coopérative détaillée dans cet essai. Dans la MRC de Maria-Chapdelaine, dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean, des comptoirs solidaires ont vu le jour, grâce à l'organisme communautaire le Garde-Manger. Chaque comptoir dispose d'un espace de vente de produit alimentaire, d'un espace café et d'une cuisine collective. Toute la communauté peut alors avoir accès à une saine alimentation sans avoir à parcourir de nombreux kilomètres. Leur système de gestion fait qu'ils n'ont pas de coût de gestion ni de frais fixes, ce qui permet aussi de vendre les produits alimentaires à des prix accessibles à tous. Cette initiative innovante est répliquable dans les MRC du territoire de Synergie 138, et permettrait d'assurer la sécurité alimentaire dans les villages sans commerce. (Trudel, 2018)

Les épiceries ouvertes dans les déserts alimentaires peuvent inclure dans leur modèle d'affaires des stratégies d'économie circulaire comme celle de l'écoconception, de la consommation et de l'approvisionnement responsable, l'optimisation des opérations, l'économie collaborative, le recyclage et le compostage, ou encore la valorisation. Dans un premier temps, l'écoconception permet de prendre en compte les impacts environnementaux des produits qui vont être vendus dès la phase de conception et ainsi réduire l'utilisation de ressources vierges. Concrètement, le commerce peut inclure, dans sa politique d'achat, une obligation de se procurer uniquement des produits écoresponsables. D'autre part, la vente de produits respectueux de l'environnement permet aussi de mettre en place une stratégie de consommation et d'approvisionnement responsables. Pour inclure la stratégie d'optimisation des opérations le commerce peut instaurer des systèmes de gestion de l'information pour cibler les besoins du commerce, ses pertes,

planifier efficacement sa logistique. L'économie collaborative maximise l'usage de ses biens mis sur le marché. Enfin, le don et la revente des surplus et invendus, le recyclage, le compostage et la valorisation lui permettent de gérer ses matières résiduelles et d'en tirer des revenus. Les aliments sont alors utilisés à leur plein potentiel.

Ainsi, la création d'un transport collectif et de commerces alimentaires, dans tout le territoire de Synergie 138, est un moyen d'assurer la sécurité alimentaire. De plus, dès que les stratégies d'économie circulaire sont incluses dans les projets, les ressources sont optimisées et les coûts pour chacune des parties prenantes sont diminués.

Tableau 3.1 Recommandations – Accessibilité physique

Problématique	Recommandation	Stratégies d'économie circulaire
Accessibilité physique		
Citoyens qui n'ont pas de moyen de déplacement ou qui ne peuvent pas se déplacer	Développer les transports collectifs	Économie collaborative
Absence de commerce alimentaire	Développer l'installation et l'ouverture d'épicerie dans les déserts alimentaires	Écoconception, consommation et approvisionnement responsable, optimisation des opérations, économie collaborative, recyclage et compostage, valorisation

3.1.2 L'accessibilité financière

Comme définit dans le chapitre 1, l'inaccessibilité financière consiste en l'insuffisance de ressources financières pour acheter des aliments frais. Pour cela, différentes actions peuvent être implantées. Elles sont récapitulées dans le tableau 3.2.

Dans un premier temps, des épicerie solidaires peuvent être créées. Elles permettent d'approcher une catégorie de population que les organismes communautaires ne touchent pas et d'offrir des services alimentaires complémentaires à ce qui existe déjà. Par exemple, en France, à Brest, un projet d'épicerie solidaires en réseau a été développé. Celles-ci sont une offre complémentaire aux services d'aides alimentaires habituels. Elles visent à toucher la clientèle qui ne se rend pas dans les organismes communautaires. Toutes les épicerie faisant partie du projet ont un cahier des charges commun et une charte de fonctionnement à respecter afin de garantir leur fidélité aux valeurs et mission de départ. (France Urbaine, 2020) Cette initiative est un bon exemple des bénéfices de l'économie circulaire dans les projets de sécurité alimentaire. En effet, en plus de garantir l'accessibilité des aliments à des populations vulnérables, les usagers des épicerie doivent participer à leur gestion, qui inclut un approvisionnement en circuit court et de la mutualisation. Pour ce type de projet, ce sont les stratégies d'économie circulaire du don, de la valorisation, de l'économie collaborative, la consommation et l'approvisionnement responsable, qui sont utilisées. L'avantage de cette initiative

est qu'elle est répliquable dans un territoire où les municipalités sont éloignées les unes des autres, car chacune des épiceries a son autonomie, mais doit suivre des objectifs communs.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi une manière d'avoir des repas à moindres coûts. Elle inclut toute la chaîne de valeur du secteur agroalimentaire. Ainsi, des solutions peuvent être appliquées à différentes échelles. Par exemple, il est possible de mettre au rabais des produits moins beaux, défraîchis ou bientôt périmés, de solliciter les restaurateurs pour acheter des produits trop mûrs ou hors standards, car ils vont pouvoir être cuisinés. Il est aussi conseillé de commander les quantités justes ou minimales de produits et assurer le suivi des pertes et des ventes d'aliments afin d'optimiser le système de gestion du gaspillage alimentaire. Les citoyens ont besoin d'être accompagnés dans ces démarches, car ce n'est pas encore un comportement habituel. C'est pourquoi sur le territoire de Synergie 138, communiquer sur les initiatives de récupération de fruits et légumes, les possibilités de dons, les entreprises qui transforment les aliments qui allaient être jetés, permettrait aux consommateurs de connaître les projets de son territoire. De plus, une sensibilisation au gaspillage alimentaire dès le plus jeune âge, dans les écoles, est un levier important sur lequel miser.

Une autre initiative répliquable sur le territoire de Synergie 138 est le restaurant solidaire. L'objectif de ce type de restaurant est de servir un repas chaud et équilibré aux personnes vulnérables. La salle à manger devient un lieu de rencontre et d'échanges. En France, un des restaurants solidaires les plus connus est le Palikao. Il accueille des familles vulnérables, des personnes âgées et des citoyens en situation de handicap. C'est un restaurant qui vise aussi à minimiser ses impacts sur l'environnement. En effet, il sensibilise sa clientèle au gaspillage alimentaire, collecte les biodéchets, qui seront valorisés et les huiles alimentaires, qui seront transformées en biodiesel. (France Urbaine, 2020) Cette initiative utilise des stratégies d'économie circulaire de la consommation et de l'approvisionnement responsable, d'optimisation des opérations, d'économie collaborative, de dons et reventes, d'écologie industrielle, de recyclage et compostage et de valorisation.

Concernant les recommandations sur l'accessibilité financière, il est important de souligner que toutes les stratégies d'économie circulaire employées, sauf celle du don, agissent sur les facteurs qui causent l'insécurité alimentaire. Au contraire, le don sert à atténuer les conséquences de l'insécurité alimentaire. Mettre en place les recommandations mentionnées ci-dessus permettrait donc d'agir directement pour diminuer l'insécurité alimentaire de façon permanente.

Tableau 3.2 Recommandations – Accessibilité financière

Problématique	Recommandation	Stratégies d'économie circulaire
Accessibilité financière		
Toucher une clientèle qui ne fait pas appel aux organismes communautaires et renforcer l'aide alimentaire dans la région	Créer des épiceries solidaires	Don, valorisation, économie collaborative, consommation et approvisionnement responsable

Tableau 3.2 Recommandations – Accessibilité financière (suite)

Problématique	Recommandation	Stratégies d'économie circulaire
Accessibilité financière		
Lutter contre le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur	<p>Mettre au rabais des produits moins beaux, défraîchis ou bientôt périmés</p> <p>Solliciter les restaurateurs pour acheter des produits trop mûrs ou hors standards</p> <p>Communiquer sur les initiatives de récupération de fruits et légumes, les possibilités de dons, les entreprises qui transforment les aliments qui allaient être jetés</p>	Don et revente, optimisation des opérations, valorisation
Aider les personnes vulnérables à avoir accès à des repas	Créer un restaurant solidaire	Consommation et approvisionnement responsable, optimisation des opérations, économie collaborative, dons et reventes, écologie industrielle, recyclage et compostage, valorisation.

3.1.3 La disponibilité des aliments

Sur le territoire de Synergie 138, l'essai montre que l'accessibilité physique et financière sont des enjeux pour avoir une saine alimentation. Cependant, les aliments doivent être disponibles, ce qui n'est pas forcément le cas notamment en hiver. C'est pour cela que deux recommandations sont données sur ce thème (tableau 3.3).

Dans un premier temps, il peut être intéressant de développer des serres, dans les territoires isolés et nordiques. Elles vont permettre aux citoyens d'avoir des aliments en cas de problème d'approvisionnement dans les épiceries. Elles sont aussi utiles aux habitants de ces régions isolées pour avoir accès à des produits frais et divers toute l'année. Les principaux aliments produits en serre sont les tomates, les concombres, les laitues, les poivrons puis d'autres fruits et légumes tels que les fines herbes, les fruits rouges... Actuellement, différents projets de serre sont mis en place dans le Nord-du-Québec et au Nunavut. C'est le cas de la serre hydroponique à Kuujuaq. La première récolte de produits frais, en 2019, a été distribuée gratuitement aux habitants de cette communauté, afin de faire connaître les produits. Cette étape est importante pour que les citoyens se familiarisent avec ces aliments. Un autre exemple est celui de l'entreprise ÉAU qui construit des fermes aquaponiques pour favoriser l'autonomie alimentaire dans les communautés. Les bénéfices de la culture en serre sur la sécurité alimentaire sont nombreux. En effet, les aliments peuvent être produits toute l'année, les intempéries et les conditions hivernales ne sont donc plus un obstacle à l'approvisionnement d'une communauté ou d'un village. De plus, la serre est un milieu qui peut être contrôlé de manière écologique, ce qui lui permet d'être plus productive. Effectivement, le rendement, la qualité et la valeur des

récoltes sont plus élevés que ceux de la culture traditionnelle dans les champs. Mais les investissements et le coût de la main-d'œuvre sont plus élevés que pour cette dernière. (Gouvernement du Québec, 2021b)

La seconde recommandation est de créer des espaces de culture souterraine. Ce système a les mêmes bénéfices que la culture en serre, mais permet de penser l'aménagement urbain différemment puisque les cultures ne se font plus en surface. La culture souterraine a donc toute sa place dans les petits comme les grands milieux urbains. De plus, la terre ne gèle pas et les cultures bénéficient de la chaleur du sol. Au Québec, à Fortierville, une famille a construit sa serre sous terre, qui leur permet d'avoir des produits frais à l'année (Riendeau, 2019, 19 septembre). En France, l'entreprise Cycloponics, située à Paris, reconvertit les souterrains urbains non utilisés en espaces de production alimentaire biologique ou en hub de travail pour les acteurs de l'économie locale ou durable. (Cycloponics, 2018) Cette entreprise a aussi des ambitions sociales, ce qui répond parfaitement aux enjeux de sécurité alimentaire. Ainsi, la ferme est installée dans un milieu socialement défavorisé et Cycloponics souhaite recréer du lien social grâce à des visites et des ateliers pédagogiques. L'entreprise favorise aussi l'emploi local et offre des paniers à tarifs préférentiels pour les habitants. Enfin, elle opère sans intermédiaire, directement auprès de ses clients. (Allimann, 2017)

Ces deux exemples montrent que la culture souterraine est possible au Québec, et répond aux enjeux de sécurité alimentaire tout en incluant des stratégies d'économie circulaire afin de rendre cette démarche rentable et durable. En effet, ces recommandations impliquent de mettre en place les stratégies de consommation et approvisionnement responsable, d'optimisation des opérations, de l'économie collaborative, de l'écologie industrielle, du recyclage et du compostage. La construction d'un espace souterrain et d'une serre peut aussi intégrer des pratiques circulaires.

Tableau 3.3 Recommandations – Disponibilité des aliments

Problématique	Recommandation	Stratégies d'économie circulaire
La disponibilité des aliments		
Avoir des aliments disponibles en hiver	Développer les serres	Consommation et approvisionnement responsable, optimisation des opérations, économie collaborative, écologie industrielle, recyclage et compostage.
	Développer des espaces de cultures souterrains	

3.2 Recommandation par projets

Dans cette partie, les projets du Grenier Boréal, de la Table Bioalimentaire et du Laboratoire Vivant, étudiés dans le chapitre 2, vont chacun bénéficier de recommandations. Celles-ci peuvent être répliquables dans d'autres organisations, que ce soient des coopératives, des centres d'action bénévole ou des entreprises.

Pour construire les recommandations, les critères sélectionnés sont ceux pour lesquels leur performance était en dessous de 68 %, c'est-à-dire, les critères dont la priorité est « agir » ou « réagir ».

Les recommandations sont résumées dans un tableau pour chaque dimension. Il les classe en fonction de leur priorité. Ainsi, la priorité 1 désigne une action qu'il est important de mettre en place, et la priorité 3 désigne une action qu'il n'est pas impérieux d'appliquer actuellement. Ensuite, une autre colonne précise à quelle stratégie d'économie circulaire cette recommandation s'applique.

3.2.1 Le Grenier Boréal

Pour la dimension sociale, trois critères bénéficient de recommandations (tableau 3.4). Le premier concerne le critère « favoriser l'accessibilité financière et physique aux aliments pour les personnes démunies et vulnérables ». Le Grenier Boréal peut préparer des paniers de fruits et légumes moins beaux et donc vendus moins cher. Cela permettrait d'avoir des produits locaux et de qualité à prix plus faible pour les personnes démunies. Le Grenier Boréal peut aussi implanter un frigo communautaire dans ses installations où les membres et les clients pourraient déposer des aliments et où les invendus y seraient entreposés. Cela permet d'aider les familles démunies en leur donnant accès à des aliments gratuitement. Enfin, le Grenier Boréal peut travailler avec la municipalité afin d'installer d'autres frigos communautaires dans le centre-ville de Longue-Pointe-de-Mingan, afin que les personnes sans voiture puissent avoir accès à ces dons d'aliments. Le second critère concerne l'éducation de base à l'alimentation. Le Grenier Boréal a mis en place des panneaux d'informations tout au long du sentier agrotouristique et accueille les écoles pour visiter la coopérative. Toutefois, il peut être bénéfique de développer d'autres actions sur ce thème. La coopérative peut donner une formation concernant le jardinage pour que les citoyens puissent connaître les bases de cette pratique et construire leur propre jardin potager. Cette offre pourrait être accompagnée de prêts d'équipements pour jardiner pour les personnes habitant dans un désert alimentaire. La coopérative peut aussi créer des partenariats avec les écoles de la région pour qu'ils achètent des fruits et légumes du Grenier Boréal pour les repas à la cantine afin de faire découvrir aux enfants des aliments de qualité et locaux. C'est l'occasion de construire un partenariat avec l'école en question sur le long terme et de planifier plusieurs activités avec les jeunes, concernant l'éducation à l'alimentation. Enfin, le Grenier Boréal peut organiser pendant l'été, une semaine de la nutrition avec des ateliers spécifiques concernant l'éducation à l'alimentation (dégustations, conférences, ateliers de jardinage, initiations à la permaculture, découvertes d'espèce endémique, ateliers cuisine...). Cela permettrait d'axer une semaine entière sur l'éducation à l'alimentation. Enfin, le dernier critère concerne les infrastructures, notamment le critère de la mobilité durable. Pour cela, une des actions proposées est de faire de la livraison à domicile en utilisant des véhicules électriques. Compte tenu du coût que cela implique même si des financements sont disponibles, il pourrait être intéressant de les partager avec d'autres entreprises, qui en auraient aussi besoin.

Tableau 3.4 Recommandations et priorités – Dimension sociale – Grenier Boréal

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension sociale	Préparer des paniers de fruits et légumes moins beaux et donc vendus moins cher	Optimisation des opérations	1

Tableau 3.4 Recommandations et priorités – Dimension sociale – Grenier Boréal (suite)

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension sociale	Implanter un frigo communautaire	Implanter un frigo communautaire	2
	Donner une formation sur le jardinage	Indirectement va permettre : consommation et approvisionnement responsable, compost	3
	Créer des partenariats avec les écoles de la région pour qu'ils achètent des fruits et légumes du Grenier Boréal pour les repas à la cantine	Consommation et approvisionnement responsable	2
	Organiser une semaine de la nutrition avec des ateliers spécifiques concernant l'éducation à l'alimentation	Indirectement va permettre : consommation et approvisionnement responsable	3
	Livraison à domicile en utilisant des véhicules électriques	Location, économie collaborative	3

Pour la dimension écologique, une recommandation est à formuler concernant la compensation des émissions de gaz à effets de serre (tableau 3.5). Pour ce faire, le Grenier Boréal peut utiliser une feuille de calcul Excel pour comptabiliser ses émissions de GES. Afin de débiter dans cette démarche, il est pertinent de commencer par un seul secteur d'activité afin de ne pas rendre le processus de calcul trop fastidieux pour le bénévole qui va s'en occuper. Ensuite, collectivement, les membres de la coopérative choisissent une association à qui reverser les fonds de compensation des GES. Cela permet d'engager toute la communauté du Grenier Boréal autour de ce projet et de sensibiliser chacun des membres aux émissions de GES et à leurs compensations. Le critère du traitement des matières résiduelles ne figure pas parmi les priorités « agir » ni « réagir », cependant il est important de mentionner que la communauté Synergie Québec travaille actuellement sur des solutions pour les plastiques agricoles.

Tableau 3.5 Recommandations et priorités – Dimension écologique – Grenier Boréal

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension écologique	Utiliser une feuille de calcul Excel des émissions de GES et compenser les émissions	Optimisation des opérations	1

Concernant la dimension économique, deux critères bénéficient de recommandations (tableau 3.6). Le premier concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le Grenier Boréal peut coopérer avec le Centre d'Action Bénévole de la Minganie pour redistribuer les invendus. Le second critère concerne le travail et l'accès aux personnes défavorisées. Lorsque l'on parle de personnes défavorisées, cela inclut les individus à capacité réduite, mais aussi les

personnes socialement ou économiquement défavorisées. Pour ce qui est des individus à capacité réduite, le Grenier Boréal a besoin de ressources humaines pour les encadrer. À propos des personnes défavorisées socialement et économiquement, il pourrait être intéressant de développer une communication spécifique pour les rejoindre, les encourager à faire du bénévolat dans la coopérative, voire de leur proposer des formations pour qu'ils puissent ensuite trouver un emploi.

Les performances des dimensions culturelles, éthiques et de gouvernance ont de très bonnes performances et ne nécessitent pas de recommandation.

Tableau 3.6 Recommandations et priorités – Dimension économique – Grenier Boréal

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension économique	Coopérer avec le Centre d'Action Bénévole de la Minganie pour redistribuer les invendus	Don et revente	1
	Concernant les personnes défavorisées socialement et économiquement : développer une communication spécifique pour les touchers, les encourager à faire du bénévolat dans la coopérative, voire leur proposer des formations pour qu'ils puissent ensuite trouver un emploi.	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	2

3.2.2 La Table Bioalimentaire

Pour la Table Bioalimentaire les six dimensions vont bénéficier de recommandations. Comme discuté avec Marc Normand, certaines de ces recommandations dépassent le mandat de la Table. Toutefois, pour qu'elles soient mises en place, elles ont été envoyées aux organismes correspondants.

Dans un premier temps, trois critères ont des recommandations pour la dimension sociale (tableau 3.7). Ainsi, pour « mettre en place des actions soutenant les personnes démunies et vulnérables », la Table Bioalimentaire peut s'accorder avec les producteurs pour différentes actions. Par exemple, redistribuer gratuitement ou à moindre prix les invendus, une journée par semaine, pendant la saison de production ou installer un frigo communautaire dans des lieux considérés comme étant des déserts alimentaires. Les producteurs pourraient y déposer les invendus. Le frigo peut se situer sur le chemin du retour d'un marché public afin de faciliter le dépôt. De plus, il pourrait être intéressant d'animer des ateliers dans une cuisine collective pour permettre aux citoyens de savoir comment cuisiner les produits de la Côte-Nord. Pour ce qui est du critère « promouvoir l'implication des citoyens », la Table peut augmenter l'implication du citoyen en tant que consommateur¹¹ à travers l'organisation de conférences sur le rôle des citoyens dans l'achat local, en diffusant des capsules vidéo, des films documentaires, et des articles. Il est aussi important de communiquer

¹¹ « Consommateur qui se réapproprie l'acte de consommation en faisant usage de son pouvoir d'achat pour protéger les valeurs et les causes qu'il défend ». (Gordon et al., 2019)

sur les bénéfices d'acheter local, par exemple en créant un guide d'achat local. Enfin, la Table Bioalimentaire peut organiser une campagne d'achat local une ou deux fois dans l'année afin de sensibiliser les consommateurs et de les impliquer dans cette démarche. Pour le critère « viser l'équité et la solidarité territoriale », la Table aurait à gagner de travailler en partenariat avec la Ville. En effet, elle peut être partie prenante des projets visant à faciliter les déplacements vers les lieux de distribution alimentaire, comme les marchés publics. Elle peut aussi participer ou avoir un droit de regard sur le plan d'urbanisme pour y ajouter des critères concernant la sécurité alimentaire (jardins communautaires, espaces pour les marchés publics, fermes urbaines, etc.).

Tableau 3.7 Recommandations et priorités – Dimension sociale – Table Bioalimentaire

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension sociale	Redistribuer gratuitement ou à moindre prix les invendus ou installer un frigo communautaire	Dons	1
	Créer une cuisine collective	Valorisation, dons, consommation et approvisionnement responsable	3
	Organiser des conférences sur le rôle des citoyens dans l'achat local, diffuser des capsules vidéo, des films documentaires, des articles sur comment le citoyen peut agir pour aider les producteurs locaux	Consommation et approvisionnement responsable	2
	Créer un guide d'achat local pour les citoyens	Consommation et approvisionnement responsable	1
	Organiser une campagne d'achat local	Consommation et approvisionnement responsable	1
	Travailler en partenariat avec les Villes	En fonction des actions qui suivront	2

Ensuite pour ce qui est de la dimension écologie, cinq critères bénéficient de recommandations (tableau 3.8). Pour commencer, concernant le critère « développer les connaissances sur les écosystèmes », la Table peut créer un groupe de travail sur les petits fruits, leur cueillette en milieu naturel et les possibilités de cultures en milieu contrôlé. Des groupes de travail sur d'autres thèmes à propos des écosystèmes peuvent être créés. Concernant le deuxième critère, « préserver la biodiversité et les écosystèmes », la Table Bioalimentaire peut organiser des formations aux agriculteurs pour leur donner les clés de nouvelles techniques de production respectueuses des écosystèmes et de la biodiversité. Cela pourrait venir en complément du bulletin de veille qui présente différentes initiatives, et permettrait de rassembler les producteurs intéressés par un thème en particulier. De plus, il pourrait être intéressant de réaliser un portrait des espèces présentes sur les terres agricoles de la région afin de trouver des solutions adaptées pour les protéger, que ce soient des espèces animales ou végétales. Des techniques de permaculture en fonction des espèces présentes sur chaque parcelle pourraient alors être utilisées à la place d'intrants chimiques. Pour le troisième critère, « limiter la dégradation des sols », la Table Bioalimentaire peut demander une cartographie de ces derniers et les inventorier en fonction de

leur dégradation. Cela permet aux producteurs d’avoir un outil précis pour prendre des décisions éclairées concernant leurs cultures. La Table peut aussi proposer, en collaboration avec des scientifiques par exemple, des formations, aux producteurs et aux consommateurs ayant un jardin potager, pour leur donner les clés de nouvelles techniques de production respectueuses des sols. La Table Bioalimentaire peut aussi réaliser un portrait des bonnes pratiques de gestion des sols, qui pourrait servir à tous les producteurs du Québec. Le quatrième critère est la réduction des émissions de GES. Pour cela, la Table Bioalimentaire peut favoriser les achats groupés, créer une plateforme de covoiturage pour que les producteurs puissent trouver un transport commun pour aller sur un marché public ou pour aller livrer des produits, ou encore partager les machines et outils agricoles lorsque possible. Enfin, pour terminer sur cette dimension, afin de développer l’agriculture urbaine, la Table Bioalimentaire peut créer des partenariats avec des propriétaires de bâtiments pour faire de la culture d’espèces endémiques à la Côte-Nord sur les toits, ou construire des fermes urbaines sur des terrains inoccupés. En plus de verdir la ville, cela permet de rapprocher les citoyens de la nature et donc de leur alimentation.

Tableau 3.8 Recommandations et priorités – Dimension écologique – Table Bioalimentaire

Dimensions	Recommandations	Stratégies d’économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension écologique	Mettre en place des groupes de travail concernant les écosystèmes	Écoconception	2
	Proposer des formations aux producteurs	En fonction des contenus de la formation et des projets des producteurs	2
	Réaliser un portrait des espèces présentes sur les terres agricoles de la région	Écoconception	3
	Cartographier les sols et les inventorier en fonction de leur dégradation	Écoconception	3
	Proposer des formations aux consommateurs ayant un jardin potager	Indirectement va permettre : consommation et approvisionnement responsable, compost	1
	Réaliser un portrait des bonnes pratiques de gestion des sols	Écoconception	2
	Favoriser les achats groupés	Optimisation des opérations, consommation et approvisionnement responsable, économie collaborative	1
	Créer une plateforme de covoiturage pour le forum bioalimentaire	Location, économie collaborative	1
	Créer des partenariats avec des propriétaires de bâtiments	Location, économie collaborative	2

Au sujet de la dimension économique, trois critères ont des recommandations (tableau 3.9). Le premier est « d’éviter le gaspillage alimentaire ». La Table participe à la sensibilisation des citoyens. Cela peut passer par des capsules vidéo qui expliquent que l’aliment dans leur assiette est le fruit de longues heures de travail pour les producteurs, par des activités organisées lors de la journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture (29 septembre) comme la conservation des aliments, des ateliers de cuisine... Aussi, les enfants sont un public où la sensibilisation au gaspillage alimentaire est très importante. Pour cela, il est possible d’organiser des visites dans des fermes, des rencontres avec différents organismes de dons d’aliments, de lutte contre le gaspillage, de jardins communautaires... Le second critère porte sur l’accès à l’emploi des personnes défavorisées. Pour cela, la Table Bioalimentaire peut participer au développement de l’intérêt pour le domaine agroalimentaire. Cela peut passer par l’implication de centre de formation pour les personnes défavorisées dans des projets, animer des ateliers pour repérer les personnes passionnées et les former. Le but est de développer le goût d’entreprendre dans le secteur bioalimentaire pour préparer la relève. En ce qui concerne le critère « d’instaurer des pratiques durables », il est nécessaire d’informer les producteurs sur le Plan d’agriculture durable 2020-2030 et les nombreuses aides financières associées afin d’effectuer une transition vers un système agricole durable. Il est aussi possible de collaborer avec des universités ou des centres de recherche pour tester de nouvelles pratiques ou technologies pour rendre l’agriculture plus durable.

Tableau 3.9 Recommandations et priorités – Dimension économique – Table Bioalimentaire

Dimensions	Recommandations	Stratégies d’économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension économique	Créer des capsules vidéo pour lutter contre le gaspillage alimentaire	Indirectement : optimisation des opération, valorisation, consommation et approvisionnement responsable	3
	Organiser des activités lors de la journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture	Indirectement : optimisation des opération, valorisation, et approvisionnement responsable	3
	Développer l’intérêt professionnel pour le domaine agroalimentaire	Cette recommandation n’inclue pas de stratégie d’économie circulaire	1
	Informers les producteurs sur le Plan d’agriculture durable 2020-2030 et les nombreuses aides financières associées	Cette recommandation n’inclue pas de stratégie d’économie circulaire	1
	Collaborer avec des universités ou des centres de recherche	Cette recommandation n’inclue pas de stratégie d’économie circulaire	2

Pour la dimension culturelle, un critère va être étudié : « valoriser les semences anciennes » (tableau 3.10). La Table Bioalimentaire peut proposer une banque de semences anciennes pour les producteurs. Elle peut aussi organiser des

ateliers de découverte de variétés anciennes pour les restaurants qui pourront alors les mettre à l'honneur dans leurs menus.

Tableau 3.10 Recommandations et priorités – Dimension culturelle – Table Bioalimentaire

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension culturelle	Créer une banque de semences anciennes pour les producteurs	Écoconception	2
	Organiser des ateliers de découverte de variétés anciennes pour les restaurants	Consommation et approvisionnement responsable	2

En ce qui concerne la dimension éthique, trois critères vont bénéficier de recommandations (tableau 3.11). Pour mettre en place des actions concernant le respect des droits de l'Homme, la Table Bioalimentaire peut faire un inventaire des parcelles vacantes et propices à l'agriculture. Pour cela, il est nécessaire de collaborer avec la Ville pour ensuite y développer des jardins communautaires, des petites fermes urbaines, etc. Elle peut aussi évaluer le potentiel productif des toitures des bâtiments publics et privés pour y installer des potagers sur toits. Le second critère est « faire preuve d'altérité ». La Table Bioalimentaire peut développer le dialogue entre les citoyens et les producteurs pour atteindre une compréhension mutuelle grâce à des groupes de discussion. Enfin, le dernier critère est « d'assurer la cohérence entre les actions et les valeurs ». Pour ce faire, l'organisation peut développer des outils d'évaluation du projet et les utiliser à différentes étapes de la réalisation de celui-ci. De plus, lors des rencontres avec les parties prenantes, ces outils peuvent les rassembler autour des mêmes valeurs et d'une même vision de ce dernier.

Tableau 3.11 Recommandations et priorités – Dimension éthique – Table Bioalimentaire

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension éthique	Faire un inventaire des parcelles vacantes et propices à l'agriculture	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	2
	Évaluer le potentiel productif des toitures des bâtiments publics et privés en ville	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	2
	Développer le dialogue entre les citoyens et les producteurs pour atteindre une compréhension mutuelle grâce à des groupes de discussion	Indirectement : Consommation et approvisionnement responsable	1
	Développer des outils d'évaluation de projet	Optimisation des opérations	1

Enfin, à l'égard de la dimension de la gouvernance six critères vont bénéficier de recommandations (tableau 3.12). Le premier est de « favoriser l'engagement et la mobilisation autour d'une vision commune ». Pour cela, il serait avantageux que la Table Bioalimentaire diffuse largement sa mission, sa vision et ses valeurs une fois que le Conseil d'administration aura travaillé dessus. Il est aussi important de mettre à jour le site internet pour que toutes les parties prenantes aient des références actuelles sur le travail de la Table. En effet, actuellement, c'est à travers le site web que les parties prenantes d'un projet ou les partenaires vont se diriger pour avoir des informations dans un premier temps. Le second critère est celui de « l'exercice d'une citoyenneté active ». Pour être plus performante dans ce domaine, la Table peut organiser des rencontres ou participer à un comité pour traiter de la problématique de la sécurité alimentaire, incluant les acteurs du système agroalimentaire, dont les citoyens, pour que leurs problématiques soient prises en compte. Elle peut aussi prendre part à des projets qui incluent les consommateurs qui ont des difficultés financières pour accéder à l'alimentation. Le troisième critère est de « mettre en place des mesures de suivi et d'évaluation ». Pour cela, la Table Bioalimentaire peut utiliser des outils de suivis de projets et d'évaluation qui correspondent aux objectifs du projet, mais aussi à la mission de la Table Bioalimentaire. Ensuite, elle peut organiser une rencontre avec les parties prenantes pour parler des succès, des échecs et développer des solutions pour bonifier le projet. Afin de favoriser la recherche et le développement, la Table Bioalimentaire peut engager les producteurs dans une dynamique active concernant ce secteur, par exemple à travers des activités de réseautages avec des acteurs de différents milieux. Cela leur permet d'être inclus dans le processus de recherche et de développement et d'être acteurs des transformations à venir. Pour encourager la mise en place de solutions nouvelles, la Table peut diffuser des appels à projets et des demandes de subventions que les acteurs du milieu bioalimentaire peuvent avoir pour mettre en place un projet innovant. Cela leur permet de s'engager plus facilement dans la concrétisation d'un projet. Enfin, le dernier critère est de favoriser l'accès aux connaissances et aux technologies. Pour être plus performante dans ce domaine, la Table Bioalimentaire peut participer à la mise en place de projets pilotes avec des centres de recherche ou d'universités. Elle peut ensuite diffuser les résultats aux producteurs pour leur montrer les possibilités de projets disponibles.

Tableau 3.12 Recommandations et priorités – Dimension gouvernance – Table Bioalimentaire

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension gouvernance	Mettre à jour le site internet	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	1
	Organiser des rencontres ou participer à un comité pour traiter de la problématique de la sécurité alimentaire	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	1
	Utiliser des outils de suivis de projets et d'évaluation	Optimisation des opérations	1

Tableau 3.12 Recommandations et priorités – Dimension gouvernance – Table Bioalimentaire (suite)

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension gouvernance	Organiser des activités de réseautage avec des acteurs de différents milieux	Économie collaborative, écologie industrielle, optimisation des opérations	3
	Diffuser les appels à projets et les demandes de subventions	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	1
	Participer à la mise en place de projets pilotes avec des centres de recherche ou d'universités	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	1

3.2.3 Le Laboratoire Vivant

Avant d'énoncer les recommandations du Laboratoire Vivant, il est important de préciser que ce projet est en cours création et que la première phase de production du jardin collectif débutera à l'été 2021. Ainsi, elles proposent parfois des idées qui pourront être mises en place à plus long terme.

Pour commencer, les recommandations concernent la dimension sociale (tableau 3.13). Pour améliorer la performance concernant le critère « favoriser l'accessibilité financière et physique aux aliments pour les personnes démunies et vulnérables », les chargés de projet peuvent développer la communication afin de toucher cette catégorie de citoyens. Cela permet de rapprocher les activités sociales de ces personnes, de les intégrer dans la prise de décision en ce qui concerne le projet, de prendre leur avis en compte, et par conséquent de les faire sortir de l'isolement, qui accompagne souvent cette partie de la population. Néanmoins, le Laboratoire Vivant a choisi de s'intéresser aux personnes âgées pour le lancement du projet, qui sont aussi des personnes vulnérables. Pour les prochaines saisons, il peut être pertinent d'élargir le projet aux familles monoparentales et aux jeunes isolés par exemple. Prendre en compte les citoyens plus jeunes permettrait d'assurer la transmission du patrimoine sociale des religieuses à d'autres générations. Une autre option qui favoriserait l'accessibilité physique des personnes démunies et vulnérables sera de créer un circuit dans le jardin collectif que les citoyens pourraient parcourir afin de se familiariser avec ce projet. Celui-ci pourrait être agrémenté de panneaux d'informations sur les aliments présents dans le jardin et sur le patrimoine des sœurs. En ce qui concerne la souveraineté alimentaire, le Laboratoire Vivant n'a pas de grandes conséquences sur les politiques nationales dans ce domaine. Cependant, il est possible de faire une campagne de communication dans le dessein de promouvoir la consommation des aliments produits dans sa propre ville. De plus, dans les années à venir, il serait intéressant de mettre une partie du jardin sous serre, afin d'avoir des aliments frais toute l'année. Le Laboratoire Vivant deviendrait alors un espace ouvert tout au long de l'année, ses effets seraient alors plus importants. Enfin, dans quelques années, pour développer le projet, il pourrait être pertinent de faire des partenariats avec des bâtiments

historiques de la Ville, sur le même modèle que ce qui est fait avec les Petites Franciscaines de Marie. Ainsi, la transmission du patrimoine culturel serait toujours présente et l'agriculture urbaine serait encouragée. Par exemple, des partenariats peuvent avoir lieu pour cultiver un potager dans le jardin d'un bâtiment historique (manoirs, musées, abbayes, etc.). Les aliments produits pourraient alors être donnés à des organismes communautaires. Dans les bâtiments historiques encore habités, il peut être intéressant de créer des partenariats qui incluent la culture d'aliments et la transmission de savoir-faire, comme c'est le cas pour le projet de Laboratoire Vivant.

Au sujet de l'amélioration de l'autonomie et la résilience des collectivités sur le plan alimentaire, trois idées sont présentées. La résilience de la communauté passe par l'éducation des citoyens, mais aussi des acteurs municipaux. Une formation qui leur serait destinée permettrait de leur fournir les connaissances nécessaires pour apprivoiser ces enjeux. Les chercheurs peuvent aussi accompagner la municipalité à prendre des initiatives concernant l'implantation de projets qui favorisent la résilience des collectivités sur le plan alimentaire. Il peut aussi être pertinent de développer l'indépendance énergétique du jardin en optimisant la gestion de l'eau. Enfin, pour critère « assurer la qualité nutritionnelle des aliments », il est possible d'informer les citoyens, grâce à l'organisation d'ateliers, sur la qualité nutritionnelle des aliments qu'ils consomment et/ou sur ce qui est cultivé dans le jardin. Concernant le critère des infrastructures, des recommandations ne sont pas formulées, car le projet n'a pas de lien avec ce thème.

Tableau 3.13 Recommandations et priorités – Dimension sociale – Laboratoire Vivant

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension sociale	Élargir le projet aux familles monoparentales et aux jeunes isolés pour les prochaines saisons	Consommation et approvisionnement responsable	2
	Créer un circuit dans le jardin collectif avec des panneaux d'informations sur les aliments	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	1
	Mettre une partie du jardin sous serre	Consommation et approvisionnement responsable, optimisation des opérations	3
	Faire des partenariats avec d'autres bâtiments historiques de la Ville	Location, économie collaborative	3
	Animer des formations pour les acteurs municipaux	Cette recommandation n'inclue pas de stratégie d'économie circulaire	1
	Développer l'indépendance énergétique du jardin	Écoconception, optimisation des opérations, écologie industrielle	2

Pour la dimension écologique, deux thèmes bénéficient des recommandations (tableau 3.14). Le premier concerne la limitation de la dégradation des sols. Le fait que le jardin soit cultivé en respectant les principes de l'agriculture

biologique limite déjà la dégradation des sols. Pour compléter cette démarche, il est possible de mettre en place des pratiques de permaculture. Le second est celui des ressources. Il comporte deux critères qui sont étudiés ensemble dans ce cas. En effet, choisir des ressources à moindre impact et valoriser et réutiliser les ressources sont des objectifs surspécialisés par rapport aux objectifs et à la taille du projet. Toutefois, il est toujours possible de mettre en place des techniques de gestion responsable de l'eau, d'utiliser des méthodes qui permettent la rétention de l'eau dans le sol et de récupérer l'eau de pluie, etc. En ce qui concerne la valorisation des ressources, dans les prochaines années, le Laboratoire Vivant peut se développer en travaillant en partenariats avec des entreprises qui valorisent les sous-produits sur le territoire tels que Loop Mission, à Montréal qui fabrique certains de ses jus à partir de sous-produits alimentaires.

Tableau 3.14 Recommandations et priorités – Dimension écologique – Laboratoire Vivant

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension écologique	Mettre en place des pratiques de permaculture	Écoconception, optimisation des opérations	1
	Mettre en place des techniques de gestion responsable de l'eau, utiliser des méthodes qui permettent la rétention de l'eau dans le sol et de récupérer l'eau de pluie	Écoconception, optimisation des opérations	1
	Travailler en partenariats avec des entreprises qui valorisent les sous-produits sur le territoire	Valorisation, consommation et approvisionnement responsable	2

Pour la dimension économique (tableau 3.15), les premières recommandations concernent le gaspillage alimentaire. Il est déjà prévu de donner les surplus à des organismes communautaires. En plus de cette action, il est possible de partager des recettes faites à partir des aliments qui proviennent du jardin collectif. Ceci permettrait d'éviter de donner aux citoyens des aliments qu'ils ne savent pas cuisiner et qui finissent par être jetés. Par ailleurs, dans quelques années, il sera intéressant de faire des ateliers de cuisine avec les religieuses pour apprendre à cuisiner ces aliments. Cette idée met toujours au centre la transmission de savoirs (grâce à la collaboration avec les sœurs) et la création de liens sociaux. À terme, il est aussi possible d'intégrer les restaurateurs dans la démarche. Ils seraient alors encouragés à prendre des produits du potager s'il y a des surplus et à préparer des plats avec des aliments qui proviennent de leur ville. En plus, cela favorise les circuits courts. Pour reconnaître le travail des producteurs, le projet mise sur l'éducation. Ainsi, il peut être bénéfique d'organiser des ateliers éducatifs sur la valeur des aliments et des ateliers de jardinage avec les religieuses et les producteurs locaux. Ce dernier atelier permet aux agriculteurs de faire connaître leurs productions et leurs techniques (ce qui encourage indirectement l'achat local) et les implique dans la communauté créée autour du Laboratoire Vivant. Par ailleurs, l'instauration de pratiques durables passe aussi par l'éducation. Pour cela, il est intéressant de mettre en place des ateliers éducatifs sur la consommation durable d'aliments (comment choisir ce que l'on mange, comment conserver ces aliments...), sur la permaculture, et sur le compost (comment faire un compost chez soi, évaluer la possibilité de laisser les citoyens faire leur propre compost

et de l'amener au jardin). Enfin, le dernier critère concerne la mutualisation des espaces et des ressources. Pour bonifier les performances du projet sur cela, il est possible de mettre en place un système de location des outils de jardinage pour que les citoyens puissent les utiliser afin de créer un jardin potager chez eux. Il peut aussi être pertinent de créer un lieu où les habitants de Baie-Saint-Paul puissent se retrouver pour échanger, consulter des ressources, assister à des conférences, bénéficier de conseils sur leur alimentation, la création d'un potager, etc.

Tableau 3.15 : Recommandations et priorités – Dimension économique – Laboratoire Vivant

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension économique	Partager des recettes faites à partir des aliments plantés dans le jardin	Consommation et approvisionnement responsable, valorisation	1
	Faire des ateliers de cuisine avec les religieuses	Consommation et approvisionnement responsable, valorisation	2
	Intégrer les restaurateurs dans la démarche	Consommation et approvisionnement responsable	3
	Organiser des ateliers éducatifs sur la valeur des aliments et des ateliers de jardinage avec les religieuses et les producteurs locaux	Consommation et approvisionnement responsable	1
	Mettre en place un système de location des outils de jardinage	Location, économie de fonctionnalité	3

Enfin, la dernière partie des recommandations concerne la gouvernance (tableau 3.16). Les critères « agir de manière transparente et intègre » et « respecter les droits de l'homme » sont pour l'instant respectés pour ce qui est de la préparation et de l'implantation du projet. Cependant, une fois le projet lancé il pourra être important de revenir sur ceux-ci. En effet, il sera plus facile de trouver des pistes d'amélioration lorsque seront connus les effets du projet sur les citoyens, les religieuses et la ville. Pour favoriser l'adoption de modes de vie durables, le Laboratoire Vivant peut induire des changements de comportement des citoyens grâce à des ateliers visant à les informer sur les modes de production et de consommation, les systèmes alimentaires, les émissions de GES, etc. Les ateliers peuvent comporter une partie concernant des solutions à adopter sur une problématique et donc parler de l'économie circulaire qui introduit les notions de la durabilité de produits, de gestion des matières résiduelles, et de récupération alimentaire, entres autres. Pour finir, le dernier critère devant faire l'objet de recommandation est celui de « favoriser la mise en place de solutions nouvelles ». Le Laboratoire Vivant est en soi une solution qui permet d'expérimenter de nouvelles méthodes. Celui-ci permet d'améliorer les connaissances sur ce type de projet. D'ailleurs, le but n'est pas d'implémenter de nouvelles manières de produire, mais d'utiliser les savoirs de la communauté religieuse des Petites Franciscaines de Marie. Au long terme, il peut être intéressant d'inclure d'autres acteurs du milieu de la recherche et du développement pour tester des projets expérimentaux dans le jardin.

Tableau 3.16 Recommandations et priorités – Dimension gouvernance – Laboratoire Vivant

Dimensions	Recommandations	Stratégies d'économie circulaire	Priorité en fonction de la sécurité alimentaire
Dimension gouvernance	Inclure d'autres acteurs du milieu de la recherche et du développement pour tester des projets expérimentaux dans le jardin	En fonction des projets expérimentaux, différentes stratégies pourront être mises en place	3

CONCLUSION

Le premier chapitre permet d'établir un portrait de l'insécurité alimentaire sur le territoire de Synergie 138. Ceci est complété par une description des systèmes alimentaires, de l'économie circulaire et de ses stratégies. Ainsi, les bases nécessaires à la compréhension du sujet d'étude sont posées. Le chapitre 2 présente d'abord la méthodologie de l'essai qui comprend l'explication du choix des projets et la construction de la grille d'évaluation utilisée. Ensuite, le Grenier Boréal, la Table Bioalimentaire ainsi que le Laboratoire Vivant sont analysés grâce à cette grille. Le chapitre 3 énonce les recommandations: celles qui seraient pertinentes de mettre en place sur le territoire de Synergie 138 et celles que les trois projets étudiés peuvent implémenter pour développer la sécurité alimentaire dans le cadre de l'économie circulaire.

La question spécifique de départ est « par quels moyens les stratégies d'économie circulaire peuvent-elles améliorer la sécurité alimentaire sur le territoire de Synergie 138 ? ». Il ressort de l'analyse des projets que les principales stratégies de circularités sont celles de la consommation et l'approvisionnement responsable, l'écoconception, l'optimisation des opérations, l'économie collaborative, et l'écologie industrielle. Alors que l'on parle souvent du recyclage, du compostage et de la valorisation, les projets montrent que concernant la sécurité alimentaire, ces stratégies ne sont pas omniprésentes. Les tableaux qui résument les stratégies d'économie circulaire utilisées le prouvent. Ces stratégies d'économie circulaire sont utilisées dans les projets visant à développer la sécurité alimentaire. Ainsi, ceux-ci ont un impact moindre sur l'environnement que les productions provenant du système alimentaire conventionnel. De plus, les citoyens ont un rôle plus important, notamment à travers leur comportement en tant que consommateurs.

Les recommandations formulées vont permettre de développer les stratégies d'économie circulaire déjà utilisées et ainsi les intégrer à d'autres projets de sécurité alimentaire. Les exemples dont elles sont inspirées proviennent du Québec et de France. Ils ont été choisis, car ils sont facilement répliquables et ont un impact sur la sécurité alimentaire. Lors de la présentation de l'essai aux directrices générales des SADC et aux chargés de projets, les recommandations ont été appréciées, car elles permettent de donner une suite à cette étude.

Ainsi, une rencontre avec les directeurs généraux des SADC de Charlevoix, Côte-Nord, Haute-Côte-Nord et Manicouagan et leurs agents d'économie circulaire, a été organisée pour inclure la sécurité alimentaire dans le plan d'action de Synergie 138. De nouveaux objectifs et de nouvelles actions vont pouvoir être mis en place dans la région.

RÉFÉRENCES

- ADEME. (2018). Économie circulaire. Un atout pour relever le défi de l'aménagement durable des territoires. <https://www.ademe.fr/economie-circulaire-atout-relever-defi-lamenagement-durable-territoires>
- ADEME. (2019). Compensation carbone volontaire : 5 règles de bonnes pratiques préconisées par l'ADEME. <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/note-positionnement-ademe-compensation-carbone-volontaire-2019.pdf>
- Aliments du Québec. (s.d). Manger local, un choix gagnant. <https://www.alimentsduquebec.com/fr/blogue/achat-local/manger-local-un-choix-gagnant>
- Allimann, M. (2017). La Caverne, ou comment développer l'agriculture souterraine. *Novae*. <https://novae.ca/la-caverne-ou-comment-developper-agriculture-souterraine/>
- Associathèque. (2020). Règles comptables du bénévolat. <https://www.associatheque.fr/fr/association-et-benevoles/index.html?amcpage=9#:~:text=Pourquoi%20valoriser%20%3F,associations%20sont%20capables%20de%20mobiliser.&text=De%20m%C3%Aame%2C%20l'importance%20des,caract%C3%A8re%20d%C3%A9sint%C3%A9ress%C3%A9%20de%20l'association.>
- Aténor, R. (2014). *La lutte contre la pauvreté dans les quartiers montréalais : le cas de l'organisme Les Fourchettes de l'espoir à Montréal-Nord*. (Mémoire de maîtrise, Université du Québec, Montréal, QC, Canada). https://depot.erudit.org/bitstream/005864dd/1/CRISES_TM1402.pdf
- Bessière J. (2013). Quand le patrimoine alimentaire innove. *Monde du tourisme*, (7), 37-51. <https://journals.openedition.org/tourisme/182>
- Bourdin, S. (2020, 26, novembre). Les entreprises innovantes, plus engagées dans l'économie circulaire. *The Conversation*. <https://theconversation.com/les-entreprises-innovantes-plus-engagees-dans-leconomie-circulaire-150676>
- Brisebois E., Audet R. (2018). *Portrait des systèmes alimentaires alternatifs au Québec : enjeux, organisation et défis*. Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique no 3. <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/09/Portrait-des-systemes-alimentaires-alternatifs-au-Quebec-enjeux-organisation-et-defis.pdf>
- Brunette, P. (2019). Côte-Nord : un panier d'épicerie coûteux. [Reportage]. *L'épicerie*. Société Radio Canada. <https://ici.radio-canada.ca/tele/l-epicerie/site/segments/reportage/135496/desert-alimentaire-cote-nord-minganie?isAutoPlay=1>
- Bureau du vérificateur général du Canada. (2013). *Rapport du commissaire à l'environnement et au développement durable. Chapitre 1 : document d'information sur la diversité biologique*. https://www.oag-bvg.gc.ca/internet/docs/parl_cesd_201311_01_f.pdf
- Carsjens, G.J. (2015). Food in space: the spatial organization of food systems. *Agricultural Engineering International : CIGR Journal*, 10-17. <https://cigrjournal.org/index.php/Ejournal/article/view/3159/2042>
- Caplat, J. (2016). Savoir-faire ou savoirs : Comment la sélection paysanne questionne le statut des savoirs traditionnels. *Histoire & Sociétés Rurales*, 2(2), 125-153. <https://www.cairn.info/revue-histoire-et-societes-rurales-2016-2-page-125.htm>
- Centre de transfert technologique en écologie industrielle (CTTEI). (2013). Création d'une symbiose industrielle. <https://www.quebeccirculaire.org/data/sources/users/11/creation-dune-symbiose-industrielle.pdf>
- Centre de transfert technologique en écologie industrielle (CTTEI). (2020). Recueil des synergies. <http://www.cttei.com/wp-content/uploads/RecueilDeSynergies2020.pdf>

- Centre québécois de développement durable, Groupe conseil agricole Saguenay-Lac-St-Jean et La Coop fédérée. (2013). La gestion durable d'une entreprise agricole. <http://www.cqdd.qc.ca/upload/editeur/file/publication/publication30.pdf>
- Charlevoix Social. (2019). Lancement du projet Potagers Partagés Charlevoix. <https://charlevoixsocial.ca/actualites/lancement-du-projet-potagers-partages-charlevoix/>
- Charlevoix Social. (2021). Qu'est-ce que le DSI ? <https://charlevoixsocial.ca/a-propos/>
- Chénier, G. (2019a). *Accroître l'impact populationnel des actions en sécurité alimentaire : Agir là où ça compte !* Chantier sur les déterminants sociaux de la santé, Longueuil, Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Centre, Direction de santé publique. <http://extranet.santemonteregie.qc.ca/userfiles/file/sante-publique/promotion-prevention/Pyramide-SA-et-types-pratiques.pdf>
- Chénier, G. (2019b). *Typologie des pratiques en sécurité alimentaire*. Chantier sur les déterminants sociaux de la santé. Longueuil. Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Centre, Direction de santé publique. <http://extranet.santemonteregie.qc.ca/userfiles/file/sante-publique/promotion-prevention/Typologie-pratiques-en-SA.pdf>
- Circle Economy. (2021). Circularity Gap Report. <https://drive.google.com/file/d/1MP7EhRU-N8n1S3pzqlshNWxqFR2hznd/edit>
- Circle Economy. (2019). Circularity Gap Report. https://assets.website-files.com/5d26d80e8836af2d12ed1269/5dea43f562f8ac3e3113fe51_ad6e59_ba1e4d16c64f44fa94fbd8708eae8e34_compressed.pdf
- Comité consultatif commun d'éthique pour la recherche agronomique. (2009). *Sécurité alimentaire et modèles de consommation alimentaire*. <https://www.cirad.fr/actualites/toutes-les-actualites/articles/2010/institutionnel/1er-avis-du-comite-d-ethique-commun-cirad-inra-sur-la-securite-alimentaire>
- Conseil du patronat du Québec, Conseil Patronal de l'environnement du Québec, Éco entreprises Québec. (2018). *Économie circulaire au Québec. Opportunités et impacts économiques*. <https://www.cpq.qc.ca/wp-content/uploads/2018/03/economie-circulaire-au-quebec.pdf>
- Delisle, H. (1998) La sécurité alimentaire, ses liens avec la nutrition et la santé. *Canadian Journal of Development Studies*, 19(4), 307-329. <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/02255189.1998.9669789?needAccess=true>
- Demers Poliquin, J. (2017). *Analyse des pratiques agricoles permettant de réduire les impacts environnementaux et d'améliorer le bilan environnemental de l'agriculture au Québec*. (Essai de maîtrise, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, QC, Canada). https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/10550/Demers_Poliquin_Jeremy_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Deverre Christian. (2011). Agricultures alternatives et transformation des systèmes alimentaires. *Pour*, 5(212), 39-50. URL : <https://www.cairn.info/revue-pour-2011-5-page-39.htm>
- Deverre C., Lamine C. (2010). Les systèmes agroalimentaires alternatifs. *Alternative Agrifood Systems. A Review of Social Science English literature*, (317), 57-73. <https://journals.openedition.org/economierurale/2676#bibliography>
- Doyon M., Klein J-L. (2019). *Pour la sécurisation alimentaire au Québec. Perspective territoriale*. Géographie contemporaine. Les Presses de l'Université du Québec.
- Economiecirculaire.org. (s.d.a). Les enjeux de l'économie circulaire pour les citoyens. <https://www.economiecirculaire.org/static/h/les-enjeux-de-leconomie-circulaire-pour-les-citoyens.html>
- Economiecirculaire.org. (s.d.b). Les enjeux pour les acteurs. <https://www.economiecirculaire.org/static/h/les-enjeux-pour-les-acteurs.html>

- Ellen MacArthur Foundation. (2013). Vers une économie circulaire. Opportunités pour le secteur des biens de consommation courante.
https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/news/Vers_ecocirculaireV2_SyntheseFR.pdf
- Enriquez, D. (2018). *Les initiatives communautaires et de l'économie sociale de lutte contre l'insécurité alimentaire à Montréal : le cas des expérimentations favorisées par parole d'exclues dans deux quartiers de Montréal-Nord*. (Thèse de doctorat. Université du Québec à Montréal et INSR — urbanisation, culture et société, Montréal, QC, Canada). https://crises.uqam.ca/wp-content/uploads/2019/06/CRISES_TM1901.pdf
- Équiterre. (2020). De la terre à l'assiette : une approche 360° pour assurer notre résilience alimentaire.
<https://www.equiterre.org/actualite/de-la-terre-a-lassiette-une-approche-360%C2%B0-pour-assurer-notre-resilience-alimentaire>
- Équiterre. (s.d). Consommation responsable. <https://www.equiterre.org/projet/consommation-responsable>
- Équiterre et Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux. (2008). Système alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir.
<https://www.equiterre.org/sites/fichiers/systeme-securite-alimentaire.pdf>
- Équiterre et Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux. (2005). Système alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir.
<https://www.equiterre.org/sites/fichiers/systeme-securite-alimentaire.pdf>
- Envirocompétences. (2017). La reconnaissance au travail. Source d'énergie et de motivation des employés.
<https://www.envirocompetences.org/media/publications/GuideReconnaissanceautravail.pdf>
- FAO. (2008). Introduction aux concepts de la sécurité alimentaire. <http://www.fao.org/3/a-al936F.pdf>
- FAO. (2007). Conférence internationale sur l'agriculture biologique et la sécurité alimentaire.
<http://www.fao.org/organicag/oa-specialfeatures/oa-foodsecurity/fr/>
- FAO. (s.d). Éducation alimentaire et nutritionnelle. <http://www.fao.org/school-food/areas-work/based-food-nutrition-education/fr/#:~:text=L%C3%A9ducation%20alimentaire%20et%20nutritionnelle,alimentaires%20ainsi%20qu%C3%A0%20s'>
- Fondation du Grand Montréal et Récolte. (2019). *Faim « zéro » à Montréal. Phase 2 : portrait de l'écosystème montréalais de la sécurité alimentaire*. https://fgmtl.org/fr/pdf/Rapport_FaimZero_Phase2.pdf
- Fonds de solidarité. (s.d). Manger local et soutenir les producteurs d'ici. <https://www.fondsftq.com/fr-ca/particuliers/epargne-positive/manger-local>
- Laboratoire sur l'agriculture urbaine et Carrefour de recherche, d'expertise et de transfert sur l'agriculture urbaine. (2021, 27 janvier). Forum de l'entrepreneuriat en agriculture urbaine. <http://www.au-lab.ca/formations/forum-de-lentrepreneuriat-en-agriculture-urbaine/>
- Fortin, A. (2020, septembre). *L'insecte, vedette montante de nos nouveaux systèmes alimentaires*. Communication présentée à la semaine Novae des nouveaux écosystèmes alimentaires. QC, Canada.
- France Urbaine. (2020). *Les villes face aux défis de la précarité alimentaire. Expériences françaises*.
https://franceurbaine.org/fichiers/documents/franceurbaine_org/publications/etudes/assemblage_preucariteu_alimentaire_fr.pdf
- Gérard, S., Keable, S. (2019). *L'économie circulaire : opportunités d'innovation et un levier pour le développement du secteur bioalimentaire québécois*. Bioclip +. Rregard sur l'industrie bioalimentaire.
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips+_2019_Novembre.pdf
- Gordon A., Bouchard M., Olivier V. 2019. Consom'acteur : Définition. Dictionnaire d'Agroécologie,
<https://dicoagroecologie.fr/encyclopedia/consomacteur/>

- Gouvernement du Canada. (2020a). Une saine alimentation pour les adultes. <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/conseils-pour-alimentation-saine/adultes/>
- Gouvernement du Canada. (2020b). Prenez conscience de vos habitudes alimentaires. <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/recommandations-en-matiere-dalimentation-saine/prenez-conscience-habitudes-alimentaires/>
- Gouvernement du Canada. (2020). Statistiques et graphiques sur l'insécurité alimentaire des ménages au Canada de 2011 à 2012. <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/science-nutrition-et-recherche/securite-alimentaire/statistiques-insecurite-alimentaire-menages-2011-2012.html>
- Gouvernement du Québec. (2021a). Thésaurus de l'activité gouvernementale. <http://www.thesaurus.gouv.qc.ca/tag/terme.do?id=8735>
- Gouvernement du Québec. (2021b). Culture des fruits et légumes de serre (serriculture). <https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/productions-agricoles/culture-fruits-legumes-serre-serriculture/#:~:text=La%20serre%20prot%C3%A8ge%20%C3%A9galement%20les,%C3%A0%2012%20mois%20par%20ann%C3%A9e.&text=Par%20exemple%2C%20le%20rendement%20des,plus%20%C3%A9lev%C3%A9%20qu'au%20champ>
- Gouvernement du Québec. (2019). L'éducation au développement durable. Vol 1. http://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/PSG/politiques_orientations/EDD-volume1-histoire.pdf
- Gouvernement du Québec. (2016) Politique gouvernementale de prévention en santé. <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2016/16-297-08W.pdf>
- Gouvernement du Québec (s.d). Qu'est-ce que l'insécurité alimentaire ? <https://www.ciusss-capitalenationale.gouv.qc.ca/sante-publique/inegalites-sociales-sante/vivre-sans-faim/informer/insecurite-alimentaire>
- Haut-Commissariat des Nations Unies aux Droits de l'Homme. (1976). Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels. <https://www.ohchr.org/FR/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx>
- Hervieux-Gaudreau, C. (2012). *Intégration de la biodiversité dans l'agroécosystème : cas européens et cas québécois*. (Essai de maîtrise, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, QC, Canada). https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais2012/Hervieux-Gaudreau_C_10-06-2012_.pdf
- Institut National de Santé Publique du Québec. (2013). *Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions*. https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1728_AccessGeoCommAlimentQc.pdf
- Institut National de Santé Publique. (2011). *Sécurité et insécurité alimentaire chez les québécois : une analyse de la situation en lien avec leurs habitudes alimentaires*. https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1333_SecurtieAlimentQucAnalSituationHabAliment.pdf
- J'aime manger pas gaspiller. (2017). Le gaspillage alimentaire à la maison. <https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-propos/le-gaspillage-alimentaire-au-canada/#:~:text=Pour%20le%20m%C3%A9nage%20canadien%20moyen,milliards%20de%20dollars%20aux%20Canadiens!>
- Kmec, G. (2016). Atteindre une sécurité alimentaire durable : analyse des solutions de rechange à l'agriculture conventionnelle. (Essai de maîtrise, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, QC, Canada) https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/8878/Kmec_Gabrielle_MEnv_2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lagacé, M. (2015). *La valorisation des cultivars sous-utilisés dans un contexte de changements climatiques ; potentiels et intégration stratégique*. (Essai de maîtrise, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, QC, Canada).

- https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/8028/Lagace_Marjolaine_MEI_2015.pdf;jsessionid=F5D1BFCA096992FF54C4DB4C691FA880?sequence=1
- Larouche, V. (2018) *Les systèmes alimentaires durables et l'étude de cas de trois villes et leurs initiatives*. (Essai de maîtrise, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, QC, Canada).
https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/14095/Larouche_Veronique_MEnv_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lasida, E. (2009). Le développement durable : un nouveau style de vie. *Transversalités*, 1(1), 7-17.
<https://www.cairn.info/revue-transversalites-2009-1-page-7.htm>
- Leclercq J-B., Ouimet A-M., et Coulombe S. (2020). L'organisation communautaire comme réponse collective aux enjeux de l'insécurité alimentaire au Québec. *Anthropology of food*. (15).
<http://journals.openedition.org/aof/11262>
- Le Grenier Boréal. (s.d). <https://grenierboreal.coop/>
- Le Mûrier. (2020). La sécurité alimentaire des femmes, un projet du Mûrier supporté par la FCC.
<https://lemurier.org/2020/09/14/5800/>
- Les Greniers d'Abondance. (s.d.a) La résilience des systèmes alimentaires. Contexte du projet.
<https://resiliencealimentaire.org/contexte/>
- Les Greniers d'Abondance. (s.d.b). Résilience alimentaire : le pouvoir des collectivités territoriales face aux menaces globales. https://resiliencealimentaire.org/wp-content/uploads/2020/02/Synthese_Vers_la_resilience_alimentaire.pdf
- Living Circular. (2017). L'économie circulaire crée de la valeur pour les entreprises.
<https://www.livingcircular.veolia.com/fr/industrie/leconomie-circulaire-cree-de-la-valeur-pour-les-entreprises#:~:text=L%C3%A9conomie%20circulaire%20a%20%C3%A9galement,produits%20au%20sein%20des%20entreprises>
- MAPAQ. (2021). Gaspillage alimentaire.
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/Pages/Gaspillage-alimentaire.aspx>
- MAPAQ. (2020a). Consommation et distribution alimentaires en chiffres. *Le Bottin*.
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Publications/Pages/Details-Publication.aspx?guid=%7B92da4530-b9d3-4830-aa78-9069ed66d61f%7D>
- MAPAQ. (2020b). Changements climatiques.
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/Agroenvironnement/changementsclimatiques/Pages/changementsclimatiques.aspx>
- MAPAQ. (2015). Commerce de détail alimentaire.
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/statistiques/Pages/distribution.aspx>
- Morel-Chevillet. (2017). L'économie circulaire : une source d'innovation pour les agriculteurs urbains. *Vertigo*, Hors-série 31. <https://journals.openedition.org/vertigo/21753#bibliography>
- MSSS. (2008). Les déterminants de la sécurité alimentaire. <http://extranet.santemonteregion.qc.ca/userfiles/file/sante-publique/promotion-prevention/N4-DSDC-DSS-SchemaConceptuelDeterminantsSA.pdf>
- National Zero Waste Council. (2016). Guide pratique de l'économie circulaire.
<https://www.quebeccirculaire.org/data/sources/users/4/circulareconomybusinessstoolkitv2fr.pdf>
- Noreau, L. (2019, 30 mars). Quand la transparence s'invite au supermarché. *Le Devoir*.
<https://www.ledevoir.com/vivre/alimentation/550933/sante-quand-la-transparence-s-invite-au-supermarche>
- Ologoudou, M. (2004). *Le rôle de l'éducation dans l'alimentation*. Conseil Économique et Social. Notes d'IÉNA. N°159. https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Fiches/2004/NI_2004_01_michele_ologoudou.pdf

- ONU. (s.d). Objectif de développement durable. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/hunger/>
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. (2020). L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde. <http://www.fao.org/3/ca9692fr/CA9692FR.pdf>
- Organisation des Nations Unies. (1948). Déclaration Universelle des Droits de l'Homme. <https://www.un.org/fr/universal-declaration-human-rights/>
- Pipon, M. (2014). L'éducation au développement durable : analyse critique et recommandations pour une généralisation dans les écoles secondaires du Québec. (Essai de Maitrise, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, QC, Canada). https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2014/Pipon_M__2014-05-12_.pdf
- Poitevin, M. et Bezzaz, M. (2020). Autonomie alimentaire. Définitions et concepts. <https://cirano.qc.ca/files/publications/2020RP-33.pdf>
- Poitras-Saulnier, J. (2020, septembre). *Gaspillage alimentaire et économie circulaire*. Communication présentée à la semaine Novae des nouveaux écosystèmes alimentaires. QC, Canada.
- Pôle québécois de concertation sur l'économie circulaire, (2019). *Économie sociale et économie circulaire : freins & leviers*. https://chantier.qc.ca/wp-content/uploads/2019/05/%C3%89conomieSociale_%C3%89conomieCirculaire_FreinsLeviers_vf.pdf
- Québec Circulaire. (s.d) Acteurs de l'économie circulaire. <https://www.quebeccirculaire.org/static/acteurs-de-l-economie-circulaire.html>
- Racine, S. (2003). *De la pauvreté à la sécurité alimentaire. Analyse d'un glissement épistémologique et sémantique socio-sanitaire*. Université de Montréal. <http://faim-developpement.ca/media/2011/11/De-la-pauvret%C3%A9-%C3%A0-la-s%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire.pdf>
- Radio-Canada. (2020). Agriculture : le Québec loin de l'autonomie alimentaire [Reportage]. *Carbone*. Société Radio-Canada. <https://ici.tou.tv/carbone/S01E01>
- Rastoin, J.-L. et Gherzi, G. (2010). *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Versailles, France. Éditions Quae. <https://www.cairn.info/le-systeme-alimentaire-mondial--9782759206100.htm>
- Recyc-Québec. (2018). Feuillet économie linéaire et circulaire. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/feuillet-economie-lineaire-circulaire.pdf>
- Recyc-Québec. (2019). Lexique. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/haut-de-page/lexique>
- Recyc-Québec. (s.d). Gaspillage alimentaire. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire>
- Regroupement des cuisines collectives du Québec. (2015). Autonomie alimentaire. <https://www.rccq.org/fr/a-propos/autonomie-alimentaire/>
- Réseau pour une alimentation durable. (s.d). La souveraineté alimentaire, qu'est-ce que c'est ? <https://foodsecurecanada.org/fr/qui-sommes-nous/la-souverainete-alimentaire-quest-ce-que-cest>
- Riendeau, D. (2019, 19 novembre). Un potager souterrain quatre saisons. *La Terre de chez nous*. <https://www.laterre.ca/actualites/cultures/un-potager-souterrain-quatre-saisons>
- Rollinde, N. (2019). L'alimentation alternative au Cœur du système ? *Smart Food Paris*. <https://smartfood.parisandco.paris/A-LA-UNE/Actualites/L-alimentation-alternative-au-caeur-du-systeme>
- Royer, A. (2020). Approvisionnement local et coordination des acteurs dans une optique d'autonomie alimentaire, de développement territorial et sectoriel. <https://cirano.qc.ca/files/publications/2020RP-35.pdf>

- Synergie Québec. (s.d). Qu'est-ce qu'une symbiose industrielle.
<https://www.synergiequebec.ca/symbioseindustrielle/>
- Table Bioalimentaire. (2020). Rapport annuel. <http://www.tablebioalimentairecotenord.ca/wp-content/uploads/2020/11/rapport-annuel-2020.pdf>
- Teller, M. (2012). Sécurité alimentaire et responsabilité sociale des entreprises. *Revue internationale de droit économique*, 4(4), 63-69. <https://www.cairn.info/revue-internationale-de-droit-economique-2012-4-page-63.htm>
- Teyssier, E. (s.d). Fiche trajectoire Didier Manlhiot. https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Fiche_trajectoire_Didier_Manlhiot_cle8e57eb.pdf
- Trudel, C. (2018, 1, mars). Des comptoirs solidaires pour approvisionner les citoyens en aliments sains et abordables. *Cent degrés*. <https://centdegres.ca/magazine/alimentation/comptoirs-solidaires-approvisionner-citoyens-aliments-sains-abordables/>
- Université Laval. (2019). Freiner la dégradation des sols organiques cultivés au Québec. <https://nouvelles.ulaval.ca/recherche/freiner-la-degradation-des-sols-organiques-cultives-au-quebec-938d47445aa1aeec5b98e89ed1a50197>
- UPA. (2020). Autonomie alimentaire : lancement d'un important dialogue entre le monde agricole et les citoyens. <https://www.upa.qc.ca/fr/communiques/2020/08/autonomie-alimentaire-lancement-dun-important-dialogue-entre-le-monde-agricole-et-les-citoyens/>
- Villeneuve, C., Riffon, O., Tremblay, D. (2016). *Comment réaliser une analyse de développement durable? Guide d'utilisation de la Grille d'analyse de développement durable*. Département des sciences fondamentales, Université du Québec à Chicoutimi, en partenariat avec l'OIF/IFDD. https://www.ifdd.francophonie.org/wp-content/uploads/2019/12/670_Guide-dutilisation_GADD_2016.pdf
- Vivre en Ville (s.d). Problématique des systèmes alimentaires. <http://collectivitesviables.org/articles/problematique-des-systemes-alimentaires.aspx>
- World Food Programme. (2020). Global Report on Food Crise. https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000114546/download/?_ga=2.11645108.1653913099.1610571992-1108295897.1610207965
- Zang J., Tabgata D., et Sirieix L. (2009). Valorisation des produits locaux à travers les circuits-courts : motivations et freins, importance des signes de qualité dans le cas des fruits et légumes en Languedoc-Roussillon. <http://www1.montpellier.inra.fr/PSDR/doc/coxinel/rapportcoxineldidiernov2009.pdf>

ANNEXE 1 - LES DÉTERMINANTS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (tiré de : Chénier, 2019b)

Déterminants individuels

AIDE ET SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

Qualité nutritionnelle des aliments offerts en contexte d'aide alimentaire Ex. : accroître l'offre de fruits et légumes frais et de protéines (légumineuse, viande, poisson, etc.) en contexte d'aide alimentaire, distribution alimentaire auprès de populations vulnérables (paniers, popotes roulantes, repas communautaires, soupe populaire, etc.), etc.

Solidarité alimentaire entre individus Ex. : partage d'aliments (issus des récoltes en potager privé, des surplus des achats alimentaires des ménages...), aliments en libre-service, etc.

CONNAISSANCES, HABILITÉS ET LITTÉRATIE

Activités de développement des connaissances et compétences culinaires Ex. : activités éducatives et de sensibilisation, ateliers culinaires et nutritionnels/cuisine éducative, ateliers de jardinage, ateliers sur la gestion et la conservation des aliments, etc.

Activités de développement des connaissances et compétences de gestion budgétaire Ex. : ateliers de gestion budgétaire, activités de surveillance des aubaines, de couponnage, etc.

Cuisines collectives Ex. : cuisine collective, communautaire, etc.

Déterminants intermédiaires

ACCÈS ÉCONOMIQUE ET PHYSIQUE AUX ALIMENTS

Épicerie économique Ex. : épicerie solidaire, communautaire à but non lucratif, coopérative d'alimentation de proximité, épicerie économique en milieu vulnérable (ex. : dans les habitations subventionnées), transformation et vente des invendus à coût abordable, etc.

Groupe d'achats Ex. : groupes d'achats de fruits et légumes frais, de denrées périssables ou non périssables, de semences, etc.

Jardinage Ex. : jardin collectif, communautaire, agriculture urbaine dont le jardinage urbain, aménagements comestibles, jardin de production (approvisionnement alimentaire collectif), etc.

Marchés de proximité Ex. : marché mobile/ambulant, marché maraîcher, de producteurs, marché citoyen, marché de quartier, marché de solidarité/écomarché virtuel, valorisation des invendus des marchés, soutien à la consolidation des activités de marchés (ex. : regroupement, association...), etc.

Approvisionnement à la ferme Ex. : kiosques fermiers, achat direct à la ferme, autocueillette, cueillette des fruits et légumes déclassés, récupération – dont le glanage – et vente par des circuits courts des surplus agricoles, agriculture soutenue par la collectivité (ASC), faciliter le transport vers les lieux d'approvisionnement à la ferme, etc.

Accès aux lieux d'approvisionnement et livraison des achats alimentaires effectués dans un commerce Ex. : livraison à domicile de denrées non-transformées, épicerie en ligne avec option de livraison, faciliter le transport vers les lieux d'approvisionnement alimentaire (ex. : navette, jumelage/covoiturage, transport bénévole, circuit de transport collectif (TC), etc.), tarification sociale des services de TC vers les ressources et organismes en sécurité alimentaire, accès universel aux commerces alimentaires, etc.

Amélioration de l'offre alimentaire de proximité (qualité, diversité, prix) Ex. : amélioration de l'offre alimentaire dans les commerces de proximité existants (dépanneurs, pharmacies, petites épiceries...), implantation de supermarchés, épiceries et fruiteries dans « déserts alimentaires » ou au sein d'un secteur mal pourvu en matière d'aliments sains, plate-forme de mise en vente à coût abordable des surplus alimentaires des commerces, etc.

SYSTÈME ALIMENTAIRE ÉQUITABLE

Mesures d'employabilité au sein du système alimentaire Ex. : mesures de reconnaissance des compétences et création de plateaux de travail au sein de projets en sécurité alimentaire (transformation alimentaire, jardinage, cueillette aux champs, service à la clientèle, livraison, etc.), formation aux métiers de cuisinier et aide-cuisinier avec soutien à l'intégration en emploi au sein d'un organisme en sécurité alimentaire, etc.

Alimentation institutionnelle responsable Ex. : tarification sociale des services alimentaires, amélioration de la qualité de l'offre alimentaire (fruits et légumes), approvisionnement de proximité, coopérative d'alimentation en milieu scolaire, etc.

Interventions globales et intégrées sur la sécurité alimentaire Ex. : favoriser l'établissement de lieux dédiés à l'alimentation dans les quartiers et communautés (ex. : centre alimentaire communautaire) intégrant une large gamme d'interventions sur les déterminants individuels et collectifs de la sécurité alimentaire dans un espace (bâtiment, îlot au sein d'un quartier), regroupement de services en sécurité alimentaire dans un lieu dédié, etc.

Pouvoir d'agir des communautés sur la sécurité alimentaire Ex. : Ex. : caractérisation de l'état de la sécurité alimentaire au sein d'une communauté/planification d'actions globales et intégrées sur le système alimentaire (ex. : conseil alimentaire, politique alimentaire, plan d'action concerté et intersectoriel, etc.).

Aménagement et politiques municipales favorables à la sécurité alimentaire Ex. : élaboration d'une vision, d'orientations et d'un plan d'action en vue de soutenir la consolidation d'un système alimentaire local durable et équitable (ex. : politique « ville nourricière », adapter les outils de planification et la réglementation afin de favoriser l'accès à des aliments sains dans les secteurs vulnérables et sur l'ensemble du territoire municipal, notamment au sein du schéma d'aménagement et des plans d'urbanisme, intégration dans les politiques municipales d'interventions favorisant la sécurité alimentaire au sein des politiques de développement social, familiales, de loisirs, etc.), favoriser la protection et la valorisation du territoire productif (ex. : aménagements comestibles, permettre dans toutes zones l'usage « agriculture urbaine », programme de soutien au développement de l'agriculture urbaine, etc.), soutenir l'amélioration de la qualité et de la diversité de l'offre alimentaire dans les commerces existants (ex. : incitatifs financiers, permettre la vente de fruits et légumes sur des étals extérieurs en façade, etc.)

COÛTS DES BIENS ET SERVICES ESSENTIELS

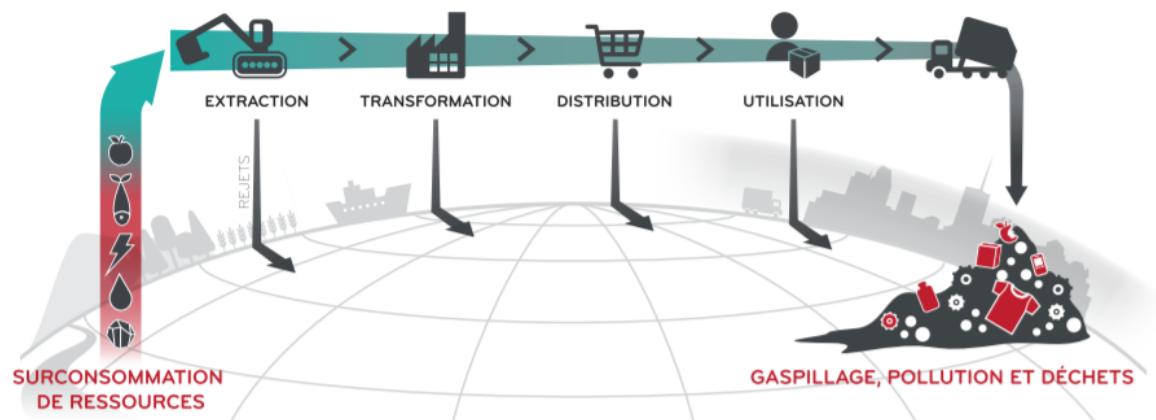
Abordabilité du logement (logement social, logement abordable dont l'accès à la propriété, mesures de soutien à la rénovation domiciliaire, etc.) et du **transport collectif** (tarification sociale et abordabilité de services de transport collectif, transport en commun, taxi-bus, transport bénévole, covoiturage, etc.), **initiatives communautaires d'accès aux biens et services essentiels**.

NIVEAU SOCIOÉCONOMIQUE

Revenu viable : Ex. : mobilisation des employeurs et implantation d'une charte d'engagement pour le revenu viable dans un territoire, soutien à la création d'emplois de qualité rémunérés, à des mesures d'insertion en emploi, soutien à la qualification et à la réussite éducative, développement social territorial, etc.

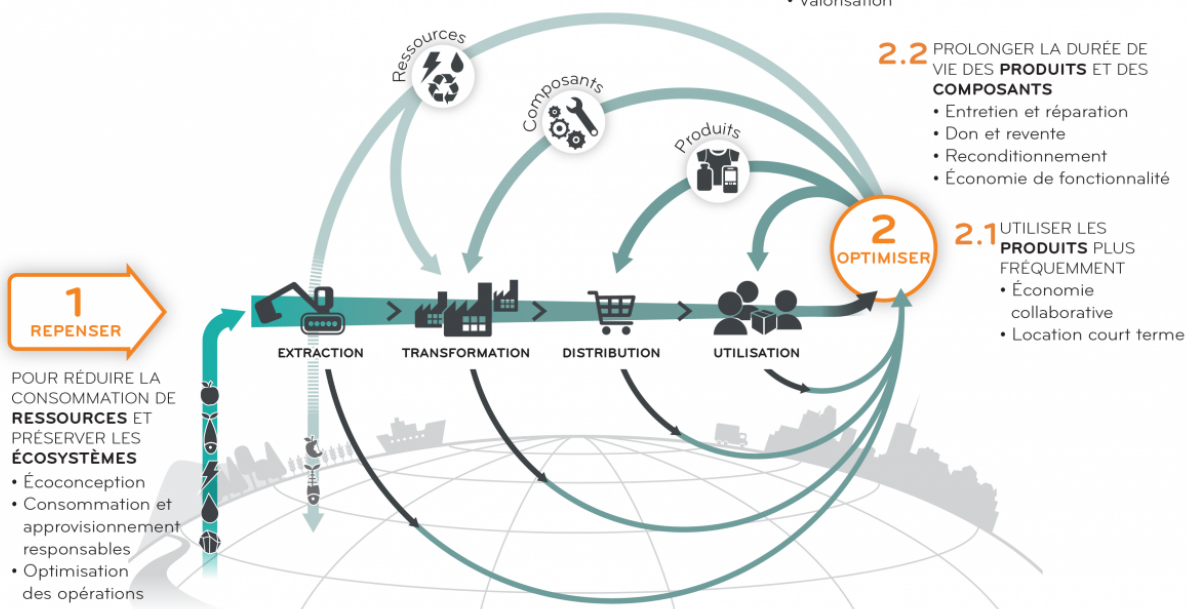
Actions de plaidoyer : mémoire, argumentaire, sensibilisation des décideurs, diffusion de données sur le revenu et la sécurité alimentaire, participation aux consultations gouvernementales, participation au dialogue sur les politiques publiques en lien avec les coûts de l'énergie, de soutien au logement, d'accès économique à des services éducatifs de qualité, au revenu (salaire minimum, aide de dernier recours, mesures de soutien au revenu des familles, etc.).

L'ÉCONOMIE LINÉAIRE



ANNEXE 3 - L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE (tiré de : Institut EDDEC, 2018)

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



© Institut EDDEC, 2018. En collaboration avec RECYC-QUÉBEC. Reproduction autorisée. Modification interdite.